

beko

Beépített sütő
Használati útmutató
Ugradna pećnica
Korisnički priručnik



BBIS13400XMSWE



HU / SB

385.4414.03/R.AB/8.11.2021/8-3
7768287823

Kedves Vásárló,

A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

Beko Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta. Azt szeretnénk, hogy ez a kiemelkedő minőségben és kiemelkedő technológiával gyártott termék a leghatékonyabban működjön Önnél. Ehhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató és a többi dokumentációt, majd őrizze meg őket későbbi felhasználáshoz. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele. Kövesse az utasításokat, tartsa be az útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést.

Vegye figyelembe az útmutatóban található információkat és figyelmeztetéseket. Így megóvhatja a saját magát és a terméket is az esetlegesen felmerülő veszélyektől. Őrizze meg a felhasználói útmutatót. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele.

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatók:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

MEGJEGYZÉS Veszélyek, amelyek károkat okozhatnak a termékben vagy annak környezetében.



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



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

1 Biztonsági útmutató 4

A felhasználás célja	4
Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága	5
Elektromos biztonság	6
Biztonságos szállítás	7
Biztonságos telepítés	7
Biztonságos használat	8
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések	8
Kiegészítő használata	9
Biztonságos sütés	9
Gőzrendszer	10
Biztonságos karbantartás és tisztítás	10

2 Környezetvédelmi utasítások 12

Hulladékszabályozás	12
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése	12
A csomagolóanyag kidobása	12
Javaslatok az energiatakarékos használatra	12

3 Az Ön terméke 14

Termék bemutatása	14
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata	15
Sütő vezérlése	15
Sütő funkciói	17
Termék kiegészítők	19
A termék kiegészítőinek használata	21
Műszaki adatok	24

4 Első használat 25

Az első beállítások	25
Első tisztítás	25

5 A sütő működtetése 27

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban	27
A sütő vezérlőegységének működése	27
Gőzzel elősegített sütés	32
Beállítások	34

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 40

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések	40
Tészták és sütőben készült ételek	40
Hús, hal és baromfi	43
Grill	44
Gőzzel segített főzés	45
Teszt ételek	46

7 Karbantartás és tisztítás 47

Tisztítással kapcsolatos információk	47
Kiegészítők tisztítása	48
Vezérlőpanel tisztítása	48
A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)	49
Gőz tisztítás	49
A sütő ajtajának tisztítása	50
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	52
A sütő lámpájának tisztítása	52

8 Hibaelhárítás 54

1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
- Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
- Az utasítások be nem tartása a jótállás megszűnését eredményezi.
- ⚠️ A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
- ⚠️ Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- ⚠️ Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem,

kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.

- ⚠️ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.

⚠️ A felhasználás célja

- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
- A termék 2500 méteres tengerszint feletti magasságig használható.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.
- A sütő használható ételek kiolvasztására, sütésére és grillezésére.
- A termék nem használható fűtésre, tányérok melegítésére, törölközők vagy

ruhadarabok fogantyún történő szárítására.



Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 évnél idősebb gyermekek, illetve megfelelő fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, valamint tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha a termék biztonságos használatára, illetve annak veszélyeivel kapcsolatban megfelelő oktatást kaptak, a termék használatát más személyek felügyelik.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve felügyelet alatt.
- Ezt a terméket korlátozott fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a termék használatát más személyek felügyelik vagy a szükséges utasításokat megkapják.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy a termékkel ne játszanak.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok ne játszanak, másszanak fel vagy másszanak be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat során a termék hozzáférhető felületei forrók. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a sérülés és fulladás veszélye.
- Ha az ajtó nyitva van, ne helyezzen rá nehéz tárgyakat vagy ne hagyja, hogy a gyerekek ráüljenek. Ettől a sütő felbillenhet vagy sérülhetnek az ajtó zsanérai.
- (Ha a termék rendelkezik dugóval) A gyerekek biztonsága érdekében

csatlakoztassa le a hálózati csatlakozót és a termék ártalmatlanítása előtt tegye a terméket működésképtelenné.



Elektromos biztonság

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanszerelő végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.
- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- (Ha a termékén nincs tápkábel) Csak a „Műszaki adatok” c. fejezetben meghatározott csatlakozókábelt használja.
- A tápvezetékét ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.
- A sütő működése közben a fekete felület is felmelegszik. A tápvezeték ne érintkezzen a fekete felületekkel, a csatlakozások károsodhatnak.
- Az elektromos kábeleket ne csípje az ajtóhoz, ne vezesse át forró felületeken. A kábel megolvadása miatt rövidzárlat és tűz keletkezhet.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott

személynek kell kicserélnie, hogy megelőzze az esetleges veszélyeket.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt a sütő lámpáját kicseréli, győződjön meg róla, hogy a termék az áramforrásról leválasztásra került, hogy elkerülhesse az áramütést. Húzza ki a terméket vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.

(Ha a termék rendelkezik dugóval)

- Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
- Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetéket fogja meg, mindig a dugvillát.
- Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.



Biztonságos szállítás

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.

- A termék nehéz, legalább két ember mozgassa.
- A termék szállításához vagy mozgatásához ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút.
- Ne helyezzen más tárgyakat a termékre, a terméket álló helyzetben szállítsa. Ne szállítsa a terméket, ha víz van a tartályában. A víz leeresztését követően szállítható.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.
- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.



Biztonságos telepítés

- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).

- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.
- A túlmelegedés megelőzése érdekében a terméket ne telepítse dekorajtók mögé.



Biztonságos használat

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.
- Ne használja a terméket, ha az első üveg eltávolításra került vagy törött.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhessen el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra

kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.

- A sütő fogantyúja nem ruhaszáritó. A termék használata során ne tegyen kéztörlőt, kesztyűket vagy hasonló ruhaanyagokat a termékre.
- Az ajtózsanérok az ajtó nyitásakor és zárásakor mozognak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja a zsaneókat.



Hőmérséklettel

kapcsolatos

figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék működése közben a kitett részek felforrósodhatnak. Ne érintse meg a terméket vagy a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekek felnőtt felügyelete nélkül ne menjenek a termék közelébe.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanó anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben az élek felforrósodhatnak.
- Gőz törhet elő, az ajtó kinyitásakor álljon távolabb. A

gőz megégetheti a kezét, az arcot és/vagy a szemet.

- A termék használat közben felforrósodhat. Ne érintse meg a forró elemeket, a sütő belső alkatrészeit és a fűtőelemeket, stb.
- Amikor az ételt a forró sütőbe helyezi be vagy onnan veszi ki, mindig használjon hőálló kesztyűt.



Kiegészítő használata

- Fontos, hogy a grill rács és a tálca megfelelően illeszkedjen a rácsos polcra. A részletes információkkal kapcsolatban lásd: „Kiegészítők használata”.
- A kiegészítőktől sérülhet az ajtó üvege, amikor a termék ajtaját csukja be. A kiegészítőket minden esetben tolja a sütőtér végéig.



Biztonságos sütés

- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.
- A főzőfelületen maradt ételmaradék, olaj, stb. lángra

kaphat. A sütés előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések.

- Ételmérgezés veszélye: A sütés előtt és után ne tartsa az ételt egy óránál tovább a sütőben. Ellenkező esetben a ételmérgezést vagy egyéb betegséget kaphat.
- Ne melegítsen zárt konzerveleket és üvegeket. A megnövekedő nyomás miatt az üveg felrepedhet.
- Helyezzen sütőpapírt az ételék alá az edénybe vagy az egyéb kiegészítőkre (tálca, grill rács, stb.) és helyezze előmelegített sütőbe. Az edényen vagy a kiegészítőn túlnyúló sütőpapírt távolítsa el, így elkerülheti, hogy az hozzáérjen a fűtőelemekhez. Soha ne használja a sütőpapírt magasabb hőmérsékleten, mint a használt sütőpapírhoz meghatározott hőmérséklet. Soha ne helyezzen sütőpapírt a sütő aljára.
- Ne helyezze a tálkákat, lemezeket vagy az alumíniumfóliát a sütő aljára. A felhalmozódó hő károsíthatja a sütő alját.

- Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill-tűzhöz. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.



Gőzrendszer

- Gőzzel elősegített sütésnél az ajtó kinyitása során gőz áramolhat ki, égési sérüléseket okozva. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Vízzel helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.
- Ha nedvesség marad a sütőben a gőzzel végzett sütés után, az korróziót okozhat. Főzés után hagyja a sütőt megszáradni. Ne tárolja a nedves ételeket sokáig a sütőben.
- Főzés közben ne használjon olyan tartozékokat, amelyek a gőztől korrodálódhatnak.

- A víztartály eltávolításakor vagy elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a sütő felületére vagy a nem kívánt felületekre.
- Amikor eltávolítja az ételt a gőzzel végzett sütés után, forró folyadék folyhat ki a tartozékokból, legyen óvatos.
- Gőzzel elősegített sütésnél ajánlott annyi vizet használni, amennyit a sütési táblázat tartalmaz.



Biztonságos

karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Felláll az áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fémkaparót, drótygyapotot vagy fehérítő anyagot a sütő ajtó üvegének / (ha van) a sütő felső ajtaja üvegének tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek

karcolódását és törését okozhatják.

- A kezelőpanelt tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület problémákat okozhat az egyes funkciók használatakor.
- Minden gőzzel elősegített sütés után ki kell üríteni a víztartályban lévő maradék vizet és meg kell tisztítani a víztartályt. A kamrában maradt víz felhasználása a következő sütés során a higiénia szempontjából problémát okoz.
- Ne tisztítsa a víztartályt a mosogatógépben. Törölje le a víztartályt tiszta, nedves ruhával, szárítsa meg száraz ruhával és így tárolja. Soha ne szárítsa a tartályt a sütőben.
- A víztartályban képződő vízkő eltávolítására helyezzen a tartályba 200 cc vizet és 1 teáskanál citromsót és hagyja 1 órán át hatni. Ezután mossa le bő vízzel és szárítsa meg. Javasoljuk, hogy alkalmazza ezt az eljárást minden 4-5 használat után.
- A sütő aljának tisztításához ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószereket. Ne tisztítsa a sütő alján lévő vízkövet kaparással. Ellenkező esetben a termék alja károsodhat.
- A gőzzel elősegített sütés - gőz tisztítás gyakoriságától és a felhasznált víz keménységétől függően a sütő alapján mészfoltok jelentkezhetnek.
- Javasoljuk, hogy a sütő belsejét ecetes vízzel és ruhával tisztítsa meg a vízkőfoltok előfordulásához, amelyek gőzzel történő főzés után a házon előfordulhatnak.

2 Környezetvédelmi utasítások

Hulladékszabályozás

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított

anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

Javaslatok az energiatakarékos használatra

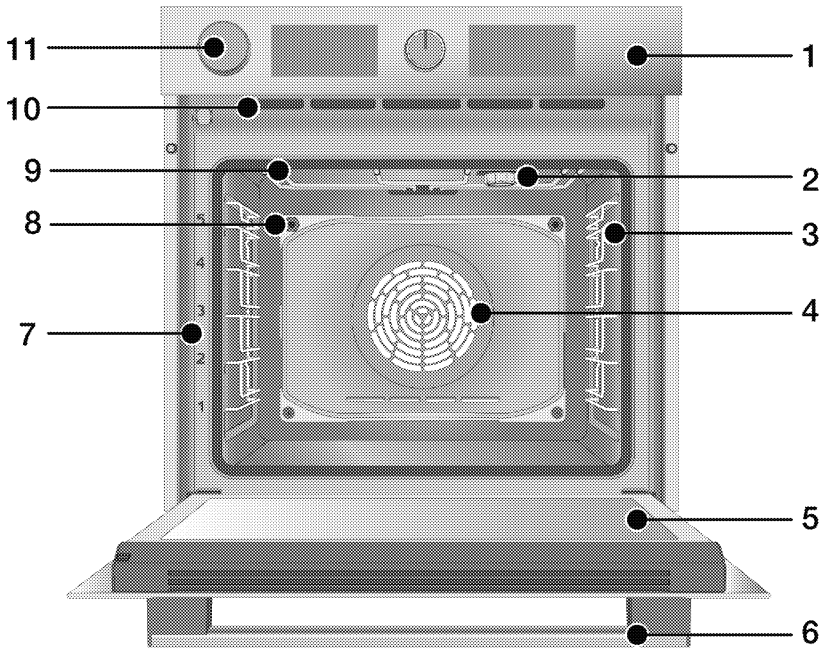
Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelte adatlapon. A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
- A sütőben használjon sötét vagy zománczott tálcaikat, amelyek jobban vezetik a hőt.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Ha a recept vagy a használati útmutató azt javasolja, melegítse elő a sütőt. Sütés során nem nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódot használja. Ha nem nyitja ki az ajtót, a belső hőmérsékletet a termék úgy optimalizálja, hogy energiát takarítson meg a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódban, és ez a hőmérséklet eltérő lehet a képernyőn kijelzett értéktől.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre süthet több ételt, ha két sütőedényt helyez el a rácsos polcra. Ezen felül meg energiát takaríthat meg, ha egymás után süti az

ételeket, mivel így a sütő nem veszít el a hőt.

3 Az Ön terméke

Termék bemutatása



- 1 Kezelőpanel
- 2 Világítás*
- 3 Rácsos polcok**
- 4 Ventilátor motor (acéllemez mögött)
- 5 Ajtó
- 6 Kezelés
- 7 Polcpozíció
- 8 Gőz kimeneti lyuk
- 9 Felső fűtőtest
- 10 Szellőzőnyílások
- 11 Víztartály

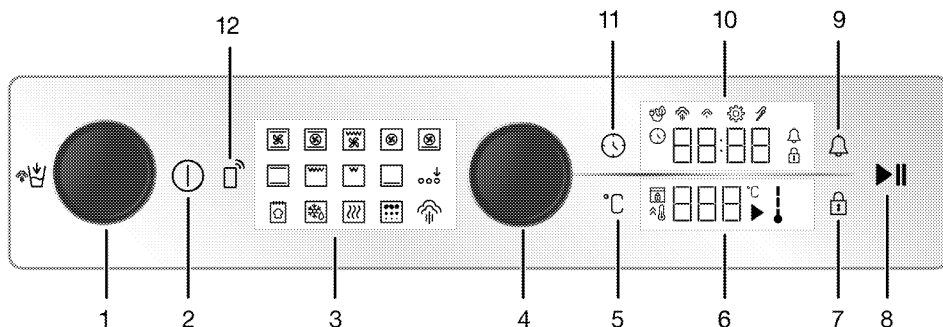
* Modelltől függően. Előfordulhat, hogy a termékben nincs lámpa, vagy a lámpa típusa és elhelyezkedése eltérhet az ábrától.

** Modelltől függően. Előfordulhat, hogy az Ön termékét drótpolc nélkül szállítják. Az ábrán drótpolcok láthatók, példaként.

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

Ebben a fejezetben a termék kezelőpaneljének áttekintését és alapvető használatával kapcsolatos információkat találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képek és az egyes funkciók között.

Sütő vezérlése



- 1 Víztartály
- 2 Be/ki kapcsoló gomb
- 3 Funkció kijelzés
- 4 Sütő tekerőgomb
- 5 Hőmérséklet beállítások gomb
- 6 Hőmérséklet kijelző
- 7 Billentyűzár gomb
- 8 Főzés start/stop gomb
- 9 Riasztás gomb
- 10 Óra/idő kijelző
- 11 Idő és beállítások gomb
- 12 Távirányító gomb

Ha a termék vezérlése gombokkal végezhető el, egyes modelleknél előfordulhat, hogy ezek a gombok a panelbe süllyednek és nyomásra emelkednek ki. Ahhoz, hogy a beállításokat elvégezhesse ezekkel a gombokkal, először nyomja meg a kívánt gombot, majd húzza ki. A beállítás követően nyomja meg újra a gombot, hogy visszamenjen a helyére.

Sütő tekerőgomb

A sütő vezérlőgombjával vezérelheti az óra/idő kijelzőn és a hőmérséklet kijelzőn lévő beállításokat. E beállítások között a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra

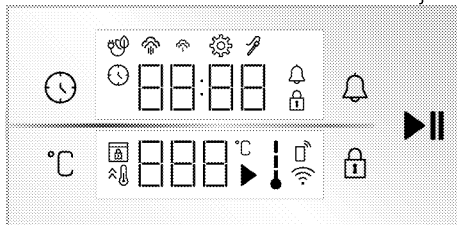
forogatásával navigálhat, ezeket a beállításokat a gomb megnyomásával aktiválhatja és erősítheti meg.

Hőmérséklet kijelző

A sütő belső hőmérséklete a kijelzőn látható belső hőmérséklet szimbólum alapján is leolvasható. A szimbólum megjelenik a kijelzőn, amikor a sütés megkezdődik, majd a belső hőmérséklet szimbóluma egyesével felvillan, ahogy a beállított hőmérsékletet eléri.



Funkció kijelzés

A funkciókijelző az Ön sütője működési funkcióit tartalmazza. Minden funkciót annak megérintésével aktiválhat. A képernyőn megjelenő összes funkció sematikus; lehet, hogy az Ön termékén nem állnak rendelkezésre. A termékén elérhető kezelési funkciókat a "Sütő működési funkciói" részben ismertetjük.




Kijelzők

Jelmagyarázat:


 : Idő és beállítások gomb
 : Hőmérséklet beállítások gomb

 : Billentyűzár gomb

 : Riasztás gomb


 : Főzés start/stop gomb


Óra/idő kijelző :

 : Főzési idő/Nappali idő szimbólum

 : Riasztás szimbólum

 : Beállítások szimbólum

 : Billentyűzár szimbólum

 : Eco ventilátor főzés szimbólum

 : Alacsony szintű gőz szimbólum*

 : Magas szintű gőz szimbólum*

 : Hússzonda szimbólum*

* A termék típusától függően változik.
Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Hőmérséklet kijelző:

 : Főzés szimbólum


 : Hőmérséklet szimbólum

 : A sütő belső hőmérsékletének szimbóluma

 : Gyors melegítés (booster) szimbólum

 : Távirányító szimbólum







 : Vezeték nélküli hálózat (wifi) szimbólum

 : Ajtó zár szimbólum*

* A termék típusától függően változik.
Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Sütő funkciói

A funkciók címkéje; a sütőben beállítható funkciók, illetve a funkciókhoz használható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérsékletek találhatók meg itt. Az itt feltüntetett üzemmódok sorrendje eltérhet az Ön termékén elérhető sorrendtől.

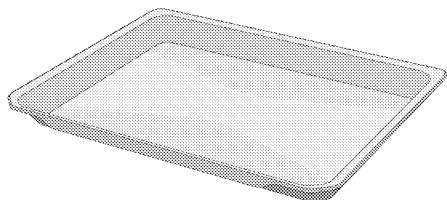
Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklettartomány (°C)	Leírás és használat
	Működtetés ventilátorral	-	A sütő nem fűt fel. Csak a (hátfalon található) ventilátor működik. A fagyasztott ételt lassan felolvasztja, a kész ételt lehűti. Az egész húsdarab felolvasztásához szükséges idő hosszabb, mint a szemes étel.
	Felső és alsó fűtés	40 - 280	Az étel melegítése felülről és alulról történik. Megfelelő sütőformában sült süteményekhez és sültetekhez, vagy tortákhoz és tésztákhoz. A sütés egy tálcában történik.
	Alsó fűtés	40 - 220	Csak az alsó fűtés van bekapcsolva. Olyan ételekhez használható, amelyeknek az alját meg kell barnítani.
	Légkeveréssel felső/alsó fűtés	40 - 280	A felső és az alsó fűtőszálak által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. A sütés egy tálcában történik.
	Ventilátor fűtés	40 - 280	A légkeveréssel fűtőszál által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. Ez több tálcában, több polcon történő sütés esetén megfelelő.
	Eco ventilátor fűtés	160 - 220	Energiamegtakarítás céljából ez a funkció használható a „Ventilátor fűtés” a 160-220°C tartományban. De a sütési idő egy kicsivel hosszabb lesz. Ennek a funkciónak a használatát a "Sütő vezérlőegységének kezelése" fejezet ismerteti.

Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklettartomány (°C)	Leírás és használat
	Pizza funkció	40 - 280	Az alsó fűtőegység és a légkeverés fűtése működik. Használható pizza sütéséhez.
	„3D” funkció	40 - 280	A felső fűtőegység, az alsó fűtőegység és a légkeverés fűtése működik. Az étel minden része gyorsan és egyenletesen átsül. A sütés egy tálcában történik.
	Alacsony grill	40 - 280	A sütő tetején a kicsi grill működik. Megfelelő kisebb ételek grillezéséhez.
	Teljes grill	40 - 280	A sütő tetején a nagy grill működik. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez.
	Légkeveréssel teljes grill	40 - 280	A nagy grill által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan eloszlatja a sütőben. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez.
	Melegen tartás	40 - 100	Segítségével hosszú ideig tárolási hőmérsékleten tarthatók az ételek.
	Kenyér funkció	-	Kenyérsütésre használják. A beállított bejövő hőmérséklet és idő nem módosítható.
	Extra funkció aktiválása	-	Olyan futtatási funkciók aktiválására szolgál, amelyek nem jelennek meg a funkciókijelzőn az első indításkor.
	Gőz funkció	-	Gőzzel elősegített sütéshez használatos. Engedélyezi a gőzzel elősegített a sütési funkciókat.
	Gőztisztítás	80	Ezzel a funkcióval felpuhíthatók a sütőben keletkezett szennyeződések közvetlenül a sütés befejezését követően. Olvassa el a funkció leírását a karbantartásról és tisztításról szóló fejezetben.

Termék kiegészítők

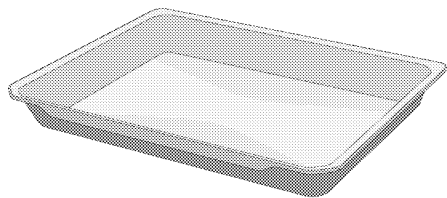
A termékben különböző kiegészítők találhatók. Ebben a fejezetben a kiegészítők leírását, illetve azok helyes használatát olvashatja. A modelltől függően a rendelkezésre álló kiegészítők változhatnak. Az Ön termékéhez nem érhető el minden kiegészítő, amely a használati útmutatóban bemutatásra kerül.

MEGJEGYZÉS : A termékben található tálcák a hő hatására eldeformálódhatnak. Ez nem befolyásolja a funkciót. A deformáció eltűnik, amikor a tálca lehűl.



Standard tálca

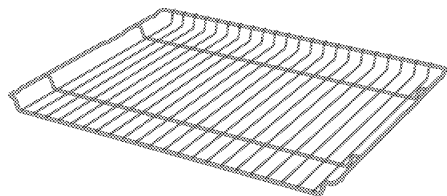
Használható tésztákhoz, fagyasztott ételekhez és nagyobb darabok sütéséhez.



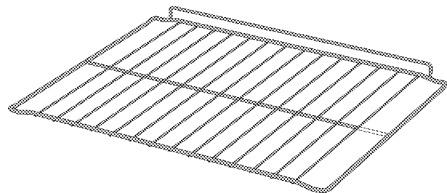
Mély tálca

Használható tésztákhoz, nagyobb darabok sütéséhez, lédús ételekhez, illetve a grillezés során keletkező zsiradékok összegyűjtéséhez.

Drótpolcos modellek:

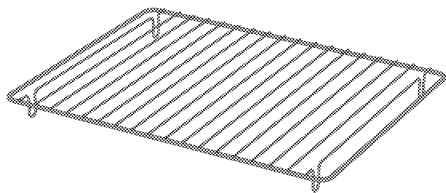


Drótpolc nélküli modellek:



Grill rács

Használható sütéshez, illetve segítségével elhelyezhető a sütni, párolni kívánt étel a megfelelő polcon.



Grill rács tálcában

A tálcába helyezve (ha van) biztosítja, hogy a grillezés során keletkező zsírok összegyűjthetők legyenek, így megakadályozható a sütő szennyeződése.

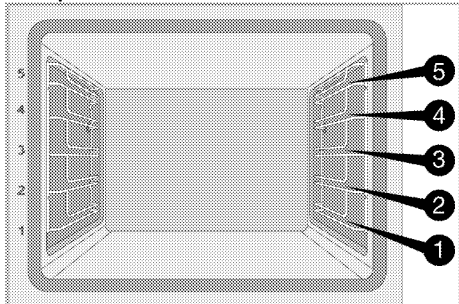
A drótrács a tálcában nem használható mély tálcával.

A termék kiegészítőinek használata

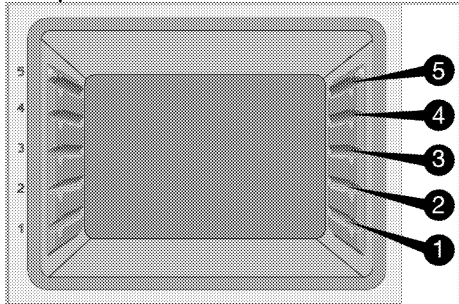
Sütőpolcok

A sütőben a polcok 5 pozícióban helyezhetők el. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokon is láthatja.

Drótpolcos modellek



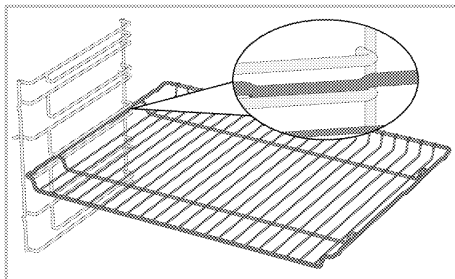
Drótpolc nélküli modellek



A grill rács elhelyezése a polcokon

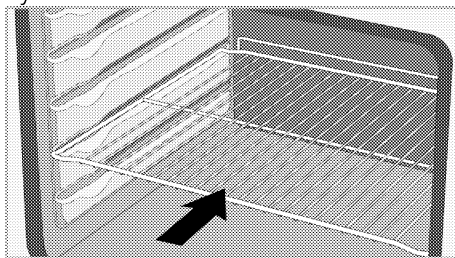
Drótpolcos modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre. A jobb sütési eredmény érdekében a grill rácsot egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőt, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



Drótpolc nélküli modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A grill rács csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre.

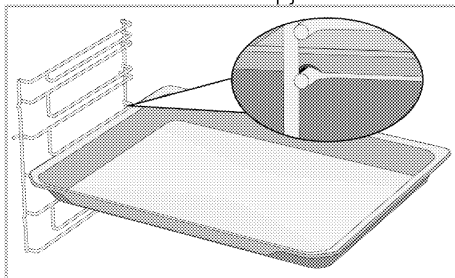


A tálca elhelyezése a polcokon

Drótpolcos modellek:

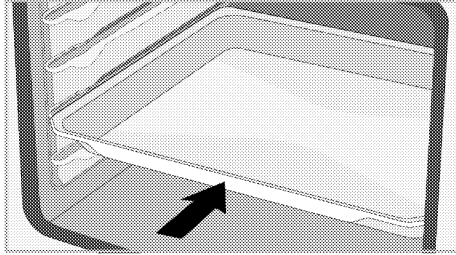
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

A jobb sütési eredmény érdekében a tálcát egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőt, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



Drótpolc nélküli modellek:

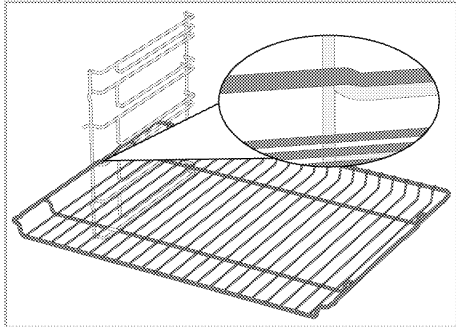
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálca csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a tálcat helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.



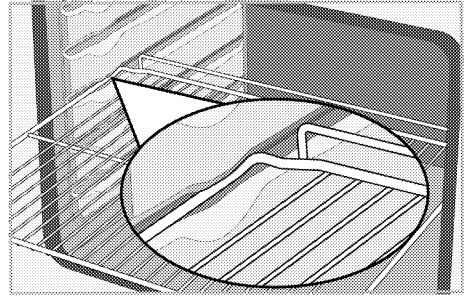
A grill rács ütköző funkciója

A grill rácson található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a grill rács kibillenjen a rácsos polcról. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A grill rács eltávolításakor előrehúzhatja, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.

Drótpolcos modellek

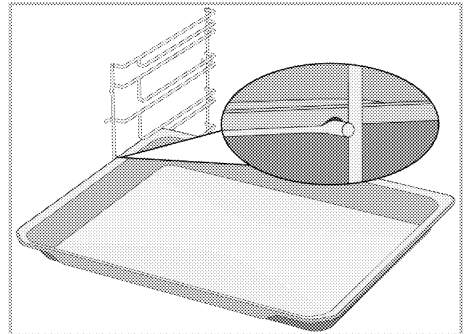


Drótpolc nélküli modellek



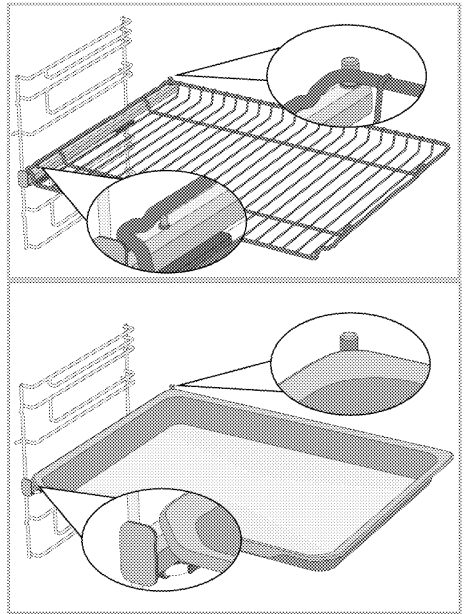
A grill rács tálca ütköző funkciója - Drótpolcos modellek

A tálcán található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a tálca kibillenjen a rácsos polcról. Amikor a tálcat távolítja el, oldja ki a hátsó rögzítést és húzza saját maga felé, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.



A grill rács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos sínen - Modellek drótpolccal és teleszkópos sínekkel

Köszönhetően a teleszkópos síneknek, a tálcák vagy a grill rács könnyen behelyezhető és eltávolítható. Ha a tálcákat és a grill rácsot a teleszkópos sínnel együtt használja, ügyeljen rá, hogy a teleszkópos sín elején és hátulján található csapok illeszkedjenek a grill és a tálca oldalához (lásd az ábrát).






Műszaki adatok

Általános specifikáció

Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Sütő telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	590 vagy 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Feszültség / frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes teljesítményfelvétel	3,4 kW
Sütőtípus	Többfunkciós sütő

Alapvető információk: Az elektromos sütő energiacímkéjén feltüntetett információk megfelelnek az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány előírásainak. Az adatok standard terhelés mellett, alsó-felső fűtéssel vagy légkeveréses fűtéssel (ha van) kerültek meghatározásra. Az energiahatékonysági osztály a következő prioritási sorrend szerint került meghatározásra, függően attól, hogy az adott funkció elérhető a terméken, vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés, 2-Ventilátor fűtés 3- Légkeveréses alacsony grill, 4-Felső és alsó fűtés.


-  A műszaki specifikáció a termék javítása érdekében előzetes értesítés nélkül módosítható.
-  A útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan termékével.
-  A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között mértük, a vonatkozó szabványoknak megfelelően. A termék működési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.

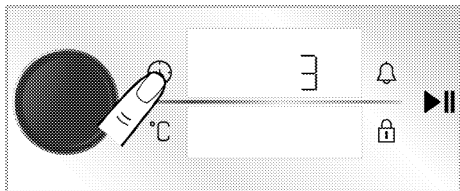
Az első beállítások

i A sütő használata előtt mindig állítsa be a napszakot. Ha nem állítja be, akkor egyes sütőmodellekben nem főzhet.

1. Amíg a sütő a sütő készenléti üzemmódban van (amikor a kijelzőn az idő kijelzés látható), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

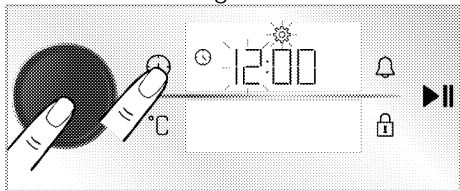
» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás.


Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.




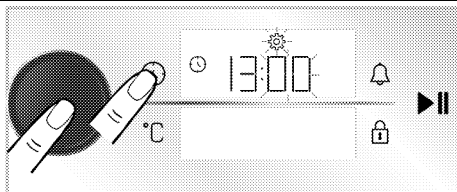
2. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot egyszer az óra mező aktiválásához.


» Az idő/óra kijelzőn az óra mező és a  szimbólum villog.




3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával, majd nyomja meg a sütő vezérlőgombját vagy érintse meg a  gombot egyszer a perc mező aktiválásához.

» Az idő/óra kijelzőn a perc mező és a  szimbólum villog.



4. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.

» Be van állítva a napszak és az idő/óra kijelzőn a  szimbólum mindig be van kapcsolva.

i Ha a kezdeti idő nincs beállítva, akkor az óra a gyártásban beállított időponttól indul. Később megváltoztathatja a napszak beállítását, a "Beállítások" részben leírtak szerint.

i Hosszú távú áramkimaradás esetén a napi időbeállítások törlődnek. Ujra be kell állítani.

Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.

2. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.

3. Kapcsolja be a terméket 30 percre, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során keletkezett és visszamaradt szennyeződések elégnek, a sütő megtisztul.

4. A termék bekapcsolásakor válassza a legmagasabb hőmérsékletet, illetve egy olyan funkciót, amely az összes fűtőelemet bekapcsolja. Lásd: „Sütő funkciói”. A következő fejezetben megismerheti a sütő üzemeltetésének részleteit.

5. Várja meg, amíg a sütő lehűl.

6. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

A kiegészítők használata előtt;

Tisztítsa meg a sütőből eltávolított kiegészítőket mosószeres vízben egy puha szivaccsal.

MEGJEGYZÉS Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban Hűtőventilátor (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

A termék rendelkezik hűtőventilátorral. A hűtőventilátor automatikusan aktiválódik, ha szükséges, és mind a termék elülső részét, mind pedig a bútort hűti. Ha a hűtési folyamat befejeződött, automatikusan deaktiválódik. Forró levegő áramlik ki a sütő ajtaja felett. Ezeket a szellőzőnyílásokat ne zárja le semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet.

A hűtőventilátor a sütő működés közben, illetve azt követően is működhet (körülbelül 20-30 percig). Ha az időzítő beprogramozásával készíti az ételt, a sütési idő végén a hűtőventilátor az összes funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan kapcsol be és ki. Ez nem hiba.

Sütővilágítás


A sütő lámpája akkor kapcsol be, amikor a sütő működni kezd. Egyes modellekben a lámpa sütés közben is világít, más modellekben egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

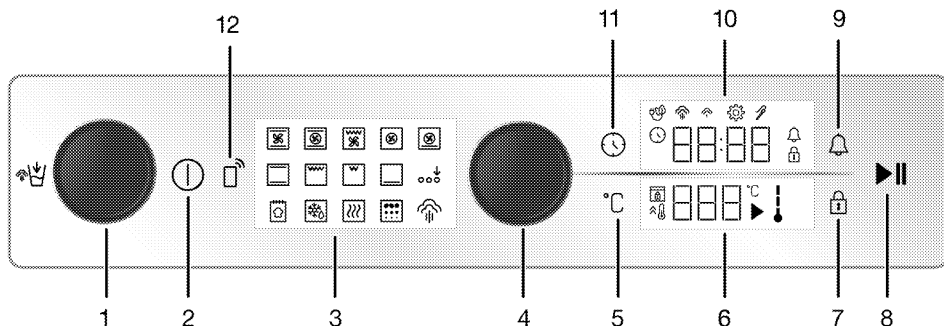
Ha a termék ajtaját zárt pozícióból kinyitja vagy miközben a sütő működik,

a sütő lámpája automatikusan bekapcsol.

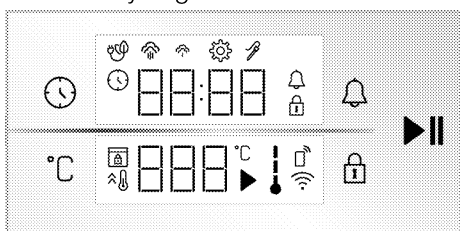
A sütő vezérlőegységének működése

A sütő vezérlőegység általános figyelemzetei

- i** A végső időpontként beállítható maximális idő 5:59 óra. Melegentartó funkció esetében ez az idő 23:59 óra. Áramszünet esetén a beállított főzés és főzési idő törlődik.
- i** Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- i** Ha a főzési idő a főzés kezdetekor be van állítva, a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- i** Ha a vezérlőegységen engedélyezett a gyors előmelegítés (booster) beállítás, akkor a főzés kezdetekor a kijelzőn a  szimbólum jelenik meg és a sütő gyorsan eléri a főzéshez beállított hőmérsékletet. A gyors előmelegítés (booster) beállítását lásd: "Beállítások" fejezet.



- 1 Víztartály
- 2 Be/ki kapcsoló gomb
- 3 Funkció kijelzés
- 4 Sütő tekerőgomb
- 5 Hőmérséklet beállítások gomb
- 6 Hőmérséklet kijelző
- 7 Billentyűzár gomb
- 8 Főzés start/stop gomb
- 9 Riasztás gomb
- 10 Óra/idő kijelző
- 11 Idő és beállítások gomb
- 12 Távirányító gomb



Kijelzők

Jelmagyarázat:

- : Idő és beállítások gomb
- : Hőmérséklet beállítások gomb
- : Billentyűzár gomb
- : Riasztás gomb
- : Főzés start/stop gomb

Óra/idő kijelző :

- : Főzési idő/Nappali idő szimbólum
- : Riasztás szimbólum
- : Beállítások szimbólum
- : Billentyűzár szimbólum
- : Eco ventilátor főzés szimbólum
- : Alacsony szintű gőz szimbólum*
- : Magas szintű gőz szimbólum*
- : Hússzonda szimbólum*

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Hőmérséklet kijelző:

- : Főzés szimbólum
- : Hőmérséklet szimbólum
- : A sütő belső hőmérsékletének szimbóluma
- : Gyors melegítés (booster) szimbólum
- : Távirányító szimbólum
- : Vezeték nélküli hálózat (wifi) szimbólum
- : Ajtó zár szimbólum*

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

A sütő bekapcsolása

1. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

» A sütő bekapcsolása után a kijelzőn megjelenik az első működési funkció. Ezen a kijelzőn beállítható a működési funkció, a hőmérséklet, a főzési idő, a riasztás.

Ha ezen a kijelzőn nem végeznek beállításokat, a sütő körülbelül 5 perc múlva kikapcsol, és a kijelzőn megjelenik a napi idő.

A sütő kikapcsolása.

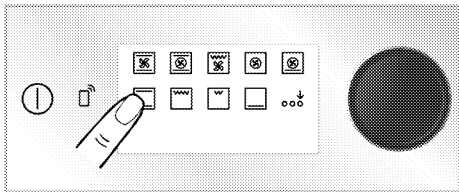
Kapcsolja ki a sütőt a ① gomb megérintésével. A kijelzőn megjelenik a napi idő.

Kézi főzés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

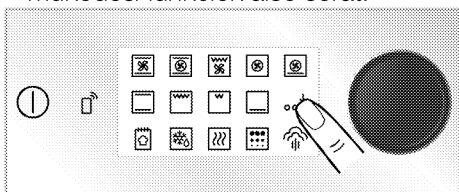
Ha kiválasztja az étel hőmérsékletét és működési funkcióját, a főzési idő beállítása nélkül, manuális irányítással (saját irányítással) főzhet. A "Felső és alsó fűtés" funkció és a 180°C-os beállítások a képeken példaként szerepelnek.

1. A ⓘ gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

2. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót.

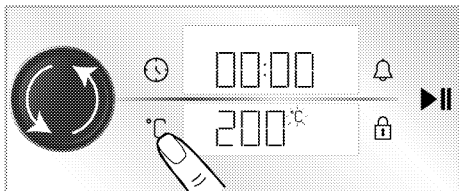


3. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót. Ha a kiválasztani kívánt funkció nem szerepel az első olyan funkciók között, amelyek megjelennek a funkciókijelzőn, akkor a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja a működési funkciók alsó sorát.



4. A kiválasztott működési funkció előre meghatározott hőmérséklete megjelenik a hőmérséklet kijelzőjén. Ennek a hőmérsékletnek a megváltoztatásához nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a °C gombot, és forgassa jobbra / balra a sütő vezérlőgombját.

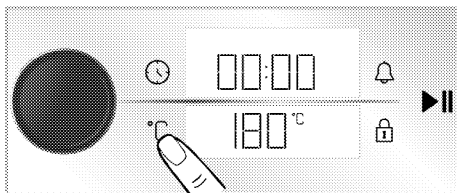
» A hőmérséklet kijelzőjén villog a °C szimbólum.



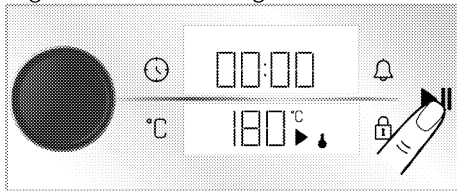
i Ha megváltoztatja az üzemmódot, miután megváltoztatta a működési funkciók előre meghatározott hőmérsékletét, a kijelzőn megjelenik az utoljára beállított hőmérséklet. Ha azonban a beállított hőmérséklet nem a kiválasztott működési funkció hőmérsékleti tartományán belül van, akkor az adott működési funkció legmagasabb beállítható hőmérséklete jelenik meg.

5. A °C gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.


» A hőmérséklet kijelzőjén megjelenik a °C szimbólum.



6. Az üzemi funkció és hőmérséklet beállítása után érintse meg a ▶|| gombot a főzés megkezdéséhez.




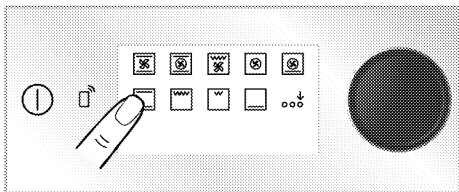
» A sütő a kiválasztott működési funkció és hőmérséklet mellett azonnal elkezdi működni. A hőmérséklet kijelzőjén megjelennek a ↓ és a ▶ szimbólumok. A főzési idő elkezdi számolni a kijelzőn. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, minden szakasz ↓ szimbóluma világít. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A sütést Önnek kell irányítania és kikapcsolnia. A sütés befejezésekor érintse meg a ▶|| gombot a

sütés befejezéséhez, vagy érintse meg a  gombot a sütő teljes kikapcsolásához.

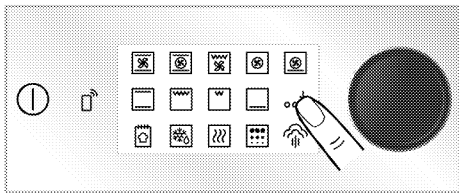
Főzés a főzési idő beállításával;


A sütő az idő végéna utomatikusan kikapcsol, ha kiválasztja az ételére jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, és beállítja a főzési időt a vezérlőegységen. Példaként a képeken a "Felső és alsó fűtés" funkció, 180°C és 45 perces beállítások láthatók .


1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót.

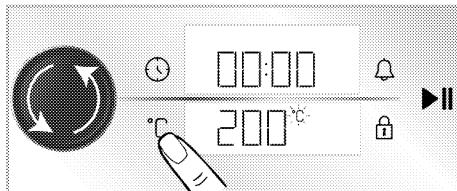




3. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót. Ha a kiválasztani kívánt funkció nem szerepel az első olyan funkciók között, amelyek megjelennek a funkciókijelzőn, akkor a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja a működési funkciók alsó sorát.

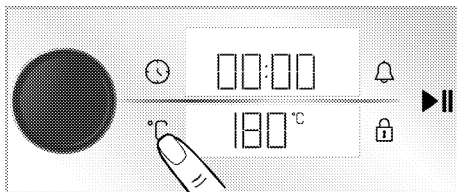




4. A kiválasztott működési funkció előre meghatározott hőmérséklete megjelenik a hőmérséklet kijelzőjén. Ennek a hőmérsékletnek a megváltoztatásához nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot, és forgassa jobbra / balra a sütő vezérlőgombját.

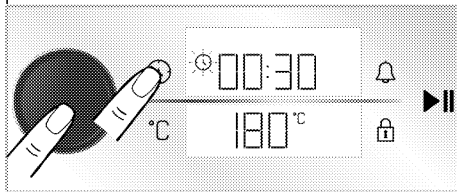
» A hőmérséklet kijelzőjén villog a  szimbólum.





5. A  gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.
» A hőmérséklet kijelzőjén megjelenik a  szimbólum.

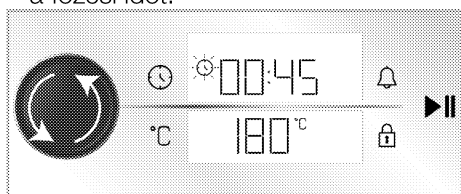


6. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot egyszer a főzési idő beállításához.
» A kijelzőn villog a  szimbólum és az óra/idő kijelzőn megjelenik a beállított 30 perc főzési idő.



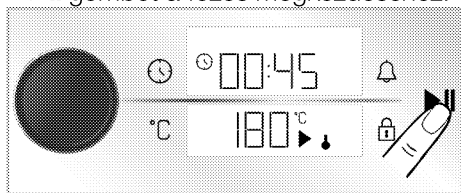
i A működési funkció és hőmérséklet beállítása után a főzési idő 30 percre lesz beállítva a  gomb, vagy nyomja meg közvetlenül a sütő vezérlőgombját a főzési idő gyors beállításához, és változtassa meg az időt a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.




7. A sütő vezérlőgombjának elforgatásával állítsa be a főzési időt. A  gomb megérintésével erősítse meg a főzési időt.





i A főzési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után 5 perccel nő.

8. Az üzemmód, a hőmérséklet és a főzési idő beállítása után érintse meg a  gombot a főzés megkezdéséhez.



» A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított sütési idő elkezd visszaszámolni. A hőmérséklet kijelzőjén megjelennek a  és  szimbólumok. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, minden szakasz  szimbóluma világít. A beállított főzési idő befejezése után az "End" felirat jelenik meg a hőmérséklet-kijelzőn, az időzítő hangjelzést ad, és a sütés leáll.

9. Az audio figyelmeztetés egy percig szól. Ha megérinti a  gombot,

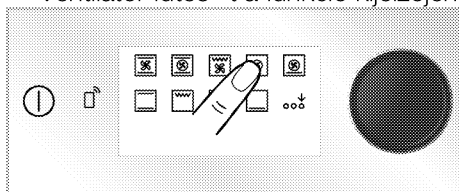
miközben az audio figyelmeztetés megszólal és az "End" látható a hőmérséklet-kijelzőn, a sütő korlátlan ideig működik. Ha megérinti a  gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken a gombokon kívül más gombot is megérint, a hangjelzés megszakad.


Eco ventilátoros főzés

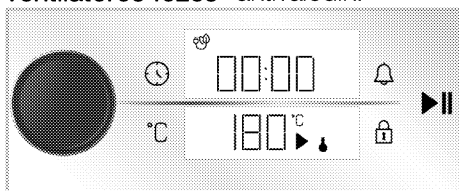
Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót a "Ventilátor fűtés" 160-220 °C tartományban használhatja. De a főzési idő valamivel hosszabb lesz.

1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

2. Érintse meg és tartsa lenyomva a "Ventilátor fűtés"-t a funkció kijelzőjén.



» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, megjelenik a  szimbólum, és az "Eco ventilátoros főzés" aktiválódik.



3. Az előző szakaszokban leírtak szerint módosíthatja a beállított hőmérsékletet és a sütési időt. Ezután megkezdődik a főzés.

» Az "Eco ventilátoros főzés" esetén, az energiatakarékosság miatt a lámpa rövidebb ideig világít, mint egyéb főzési funkció esetében.

Kenyér funkció

Az Ön sütője "Kenyér funkció"-vel rendelkezik, kifejezetten kenyér készítés céljából. A funkció hőmérséklet- és időbeállításai rögzítettek.


Hozzávalók

- 500 g liszt
- 15 g cukor
- 10 g instant élesztő
- 10 g napraforgóolaj
- 8 g só
- 300 ml víz (35°C)

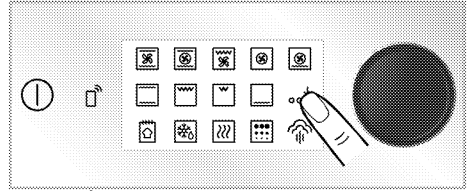
A tészta tetejére

- 2 teáskanál napraforgóolaj

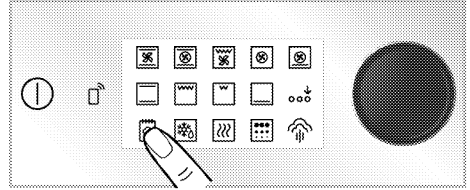
Előkészületek


1. Szitálja a lisztet egy mély tálba. Adjon hozzá a liszthez cukrot és homogén módon keverje össze.
2. Készítsen gödröt a liszt közepén, és adjon hozzá élesztőt, sót és napraforgóolajat. A tál oldalától kezdve öntsön fokozatosan a meleg vizet.
3. A tésztát kézzel vagy tésztakeverőben gyúrja kb. 10-15 percig.
4. A gyúrt tésztát néhányszor kézzel forgassa meg, és tegye egy tálba. Kenjen 1 teáskanál napraforgóolajat a tésztára, és nyújtófoliával takarja le, hogy az megérintse a tésztát.
5. Fedje le a tésztát nyújtófoliával, takarja le vastag ruhával, és hagyja szobahőmérsékleten kelni.
6. A 60 percig kelesztett tésztát tegye a pultra, majd 4-5-ször hajtogassa át és távolítsa el a benne levő levegőt. Kenjen 1 teáskanál napraforgóolajat a tésztára, és nyújtófoliával takarja le, hogy az megérintse a tésztát. Kelesze a tésztát szobahőmérsékleten további 30 percig.
7. Amikor a tészta befejezte az kelést, formázza a tésztából hosszúkás alakot és tegye egy tepsibe. Végezzen a tésztán késsel 3-4 bevágást.
8. Helyezze a tálcat a sütő 3. polcára.
9. A  gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

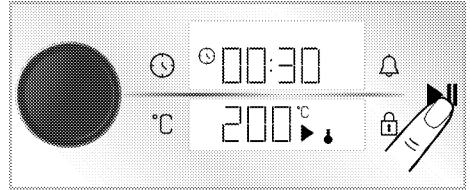
10. A "Extra funkció aktiválása" megérintésével a funkció kijelzőjén aktiválja a futtatási funkciók alsó sorát.




11. Érintse meg a "Kenyér funkció" gombot a funkciókijelző alsó sorában.



12. A sütés elindításához érintse meg a  gombot.



13. A sütési idő végén egy percig tartó hangjelzés hallható. Ha megérinti a  gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken a gombokon kívül más gombot is megérint, a hangjelzés megszakad.

Gőzzel elősegített sütés

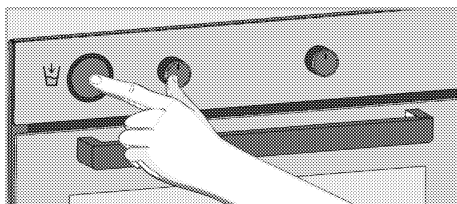
A sütő gőzzel segített sütési funkcióval rendelkezik. A sütés során a gőz jobb sütési eredményt biztosít. A gőz biztosítja, hogy a sütemény felülete világosabb, a kérge ropogósabb és a mérete nagyobb legyen. Sőt, a gőz rásegítés csökkenti a hús nedvességvesztését, biztosítva, hogy az szaftosabb és finomabb legyen. 2 különböző szintű gőz rásegítés létezik: alacsony gőz és magas gőz. A sütés során a sütőbe bizonyos időközönként gőz áramlik. Általában alacsony gőzszint

ajánlott sütemények, például kalácsok, péksütemények, kenyér sütéséhez, a magas gőzszintet hús típusú ételek (például nagy húsdarabok, egész csirke) sütéséhez ajánljuk. Ez a funkció az Ön által sültt ételektől függ. Ebből a célból nézze meg a sütési táblázatot.

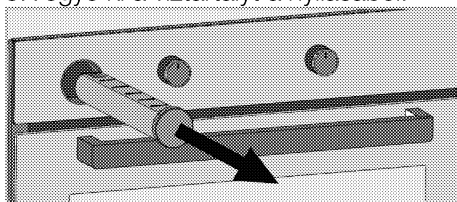
- i** A gőzzel elősegített sütés csak 80°C feletti hőmérsékleten végezhető.
- i** A víztartály úrtartalma 250 ml. Főzés közben ne töltsön több mint 250 ml vizet a víztartályba.
- i** A gőzzel történő sütés után a sütő ajtaján képződött kondenzvíz a sütő ajtajának kinyitásakor lecsepeghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.
- i** A sütő ajtajának kinyitásakor álljon távolabb, mert a gőzzel történő sütés közben és után gőz és hő távozhat. A kilépő gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- i** Ha a gőzzel elősegített sütés után víz marad a sütőben, szárítsa meg a maradék vizet száraz ruhával, miután a sütő lehűlt. Ellenkező esetben a visszamaradt víz vízkő képződéshez vezethet.

Gőzzel elősegített sütés:

1. A gőzzel elősegített sütési táblázatban megtalálja az adott ételhez megfelelő funkciót, hőmérsékletet és időt, és elindíthatja a sütési folyamatot. A táblázatban nem szereplő ételek esetén meghatározhatja a víz mennyiségét, a hőmérsékletet, a sütési funkciót és az időt.
2. Nyomja meg a sütő kezelőpaneljén található víztartályt.

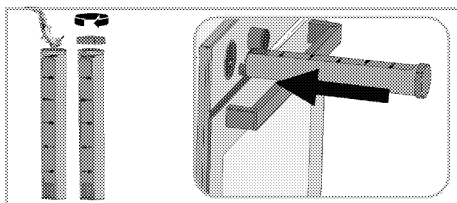


3. Vegye ki a víztartályt a nyílásából.



4. Nyissa ki a víztartály fedelét, és töltsen fel vízzel a sütési táblázatban megadott mennyiségben.



- i** Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Kizárólag palackozott vizet használjon. Ne használjon gyúlékony, alkoholtartalmú vagy szilárd részecskéket tartalmazó oldatokat a víztartály feltöltéséhez.



5. Zárja le a víztartály fedelét és tegye a nyílásába.

6. Helyezze az ételt az ajánlott polcra.

Gőzzel elősegített sütés:

- Ha elegendő víz van a víztartályban, a sütő addig folytatja a gőzzel történő sütést, amíg a víz el nem fog a tartályból.
- Ha a víztartályban a víz elfogy, vagy nincs elegendő víz hozzáadva, akkor a  szimbólum vagy a  szimbólum villogni kezd a kijelzőn, és egy idő után hangos figyelmeztetést ad. Közben a sütő gőz nélkül tovább főz.

- A gőzzel elősegített sütés folytatásához vegye ki a víztartályt, töltsse fel elegendő vízzel, és tegye a nyílásába. A sütő a tartályból vizet szivattyúoz és folytatja a gőz támogatást.

Gőzzel elősegített sütés után:



- A gőzzel elősegített sütés befejezése után egy ideig a sütő visszavezeti a generátorban maradt vizet a tartályba. Eközben a sütőből érkező szivattyú működési hangja normális.
- Amikor a maradék vizet beszívja, higiéniai okokból ürítse ki a víztartályban lévő maradék vizet.
- Minden gőzzel elősegített sütés után, egészségügyi kockázatok miatt ürítse ki a víztartályt és adjon hozzá friss vizet.

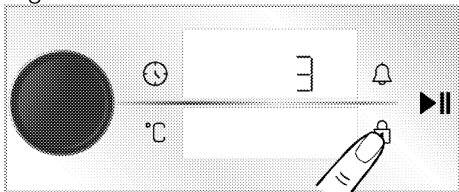
Beállítások


- i** A menüben vagy a beállításokban megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás, amit hosszú ideig történő érintéssel kell aktiválni. Amikor a visszaszámlálás lejár, a megfelelő menü vagy beállítás aktiválódik.


A billentyűzár aktiválása

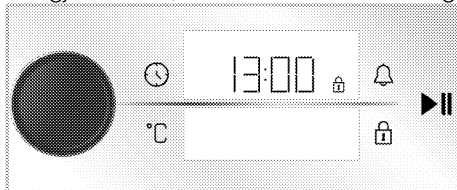
A billentyűzár funkcióval megvédheti az irányító egységet az interferenciától.

1. Amíg a  szimbólum megjelenik az idő/óra kijelzőn, érintse meg a  gombot.






- » Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, a  szimbólum jelenik meg az idő/óra kijelzőn, és a billentyűzár aktiválva van. Ha bármelyik gombot megérinti vagy a

sütő vezérlőgombját megnyomja, amikor a billentyűzár be van állítva, az időzítő hangjelzést ad, és a  szimbólum villog.



- i** Áramszünet esetén a billentyűzár nem törlődik.



A billentyűzár deaktiválása

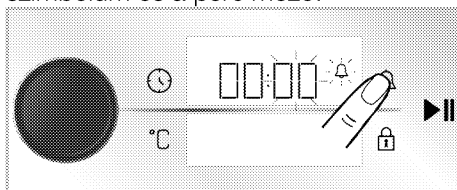
1. Amíg a  szimbólum megjelenik az idő/óra kijelzőn, érintse meg a  gombot.
 - » Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, a  szimbólum eltűnik, és az idő/óra kijelzőn a billentyűzár le van tiltva.

A hangjelzés beállítása


A termék irányító egységét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. A riasztó nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például a riasztót akkor is használhatja, ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő lejár, a riasztó hallható figyelmeztetést ad.

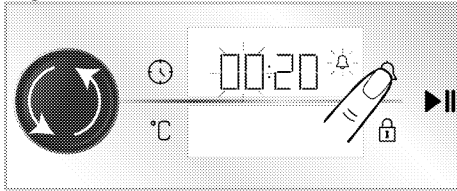
- i** A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.


1. Érintse meg egyszer a  gombot a figyelmeztetési idő beállításához.
 - » Az idő/óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum és a perc mező.





2. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra / balra


forogatásával, és az óra mező aktiválásához érintse meg egyszer a  gombot.



3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forogatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.

» A  szimbólum folyamatosan megjelenik, és az idő/óra kijelzőn elkezd visszaszámlálni a riasztási időt.

4. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztetést ad.

 Ha az ébresztési és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, az idő/óra kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.

A figyelmeztetés kikapcsolása

1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés egy percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.

» A hangjelzés leáll.

Ha törölni szeretné a riasztást;


1. Érintse meg a  gombot egyszer a riasztási idő törléséhez.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.

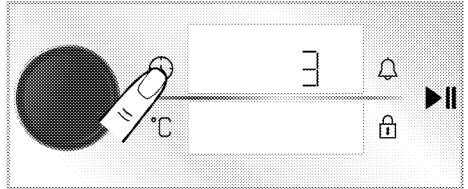
2. Állítsa a riasztási időt "00:00" -ra a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forogatásával.

Hangerő beállítás

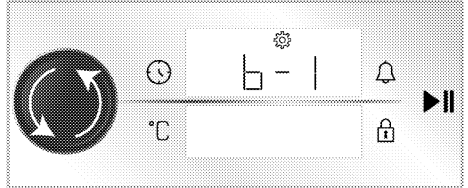
Beállíthatja az irányító egység hangerejét. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

1. Amíg a sütő ki van kapcsolva (amikor a kijelzőn megjelenik az idő kijelzés), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.

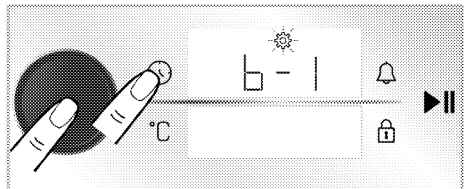


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az idő/óra kijelzőn meg nem jelenik a „b-1” vagy „b-2”.




3. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával aktiválja a hangerő beállítását.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.




4. Állítsa be a kívánt hangerőszintet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forogatásával.

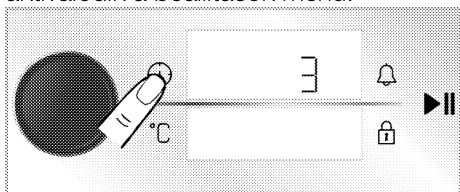
5. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a kiválasztott hangerő szintet.

A képernyő fényerejének beállítása

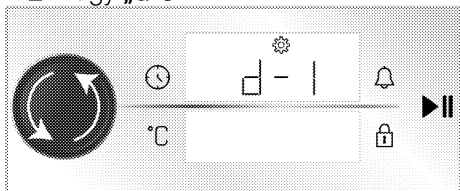
Beállíthatja az irányító egység kijelzőjének fényerejét. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

1. Amíg a sütő ki van kapcsolva (amikor a kijelzőn megjelenik az idő kijelzés), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.

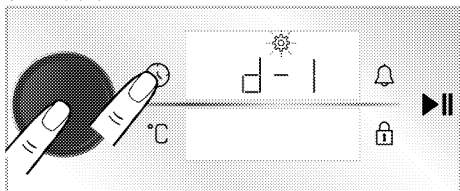


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg amíg az idő/óra kijelzőn meg nem jelenik a „d-1”, „d-2” vagy „d-3”.




3. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával aktiválja a fényerő beállítását.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.




4. Állítsa be a kívánt fényerő szintet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

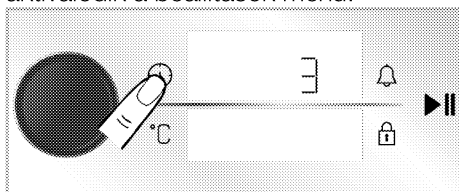
5. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a kiválasztott fényerő szintet.

A gyors előmelegítés (Booster) funkció beállítása

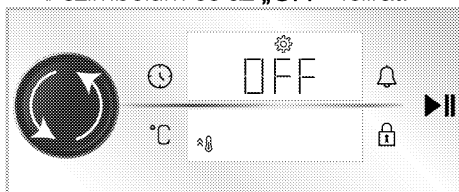
A sütést automatikusan működtetheti a termék gyors előmelegítési funkciójával. Erre a célra aktiválnia kell a gyors előmelegítési beállítást. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

1. Amíg a sütő ki van kapcsolva (amikor a kijelzőn megjelenik az idő kijelzés), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.

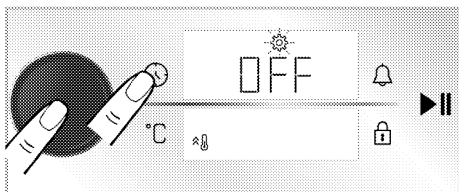


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg meg nem jelenik a  szimbólum és az „OFF” felirat.

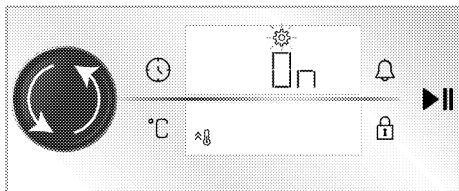


3. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával aktiválja a gyors előmelegítés (booster) beállítást.


» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.



4. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, és az idő/óra kijelzőn változtassa az „OFF” beállítást „ON” beállításra.




5. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a gyors előmelegítés (booster) beállítást.

 A gyors előmelegítés beállítását ugyanezzel az eljárással kapcsolhatja ki. Az „OFF” pozíció beállításával törölheti a gyors előmelegítés beállítását.

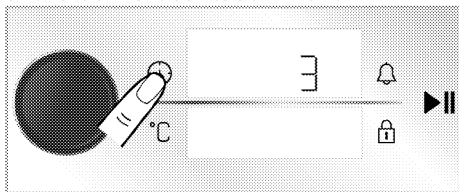
A napszak megváltoztatása



A korábban beállított napszak módosításához

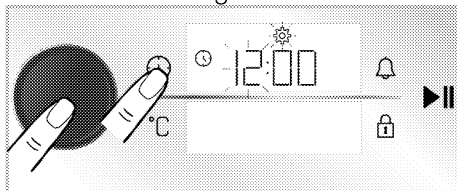
1. Amíg a sütő a sütő készenléti üzemmódban van (amikor a kijelzőn az idő kijelzés látható), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.


» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás.

Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.

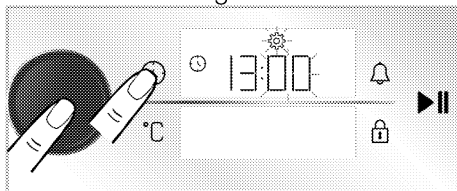



2. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot egyszer az óra mező aktiválásához.
» Az idő/óra kijelzőn az óra mező és a  szimbólum villog.




3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával, majd nyomja meg a sütő vezérlőgombját vagy érintse meg a  gombot egyszer a perc mező aktiválásához.

» Az idő/óra kijelzőn a perc mező és a  szimbólum villog.



4. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.

» Be van állítva a napszak és az idő/óra kijelzőn a  szimbólum mindig be van kapcsolva.



A sütő csatlakoztatása a vezeték nélküli hálózathoz és a HomeWhiz alkalmazás bevezetése

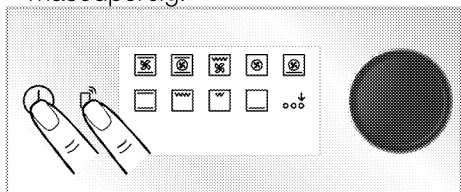
A „HomeWhiz” alkalmazáson keresztül csatlakoztathatja sütőjét a vezeték nélküli hálózathoz és intelligens eszközzel vezérelheti. Erre a célra először telepítse a HomeWhiz alkalmazást okos eszközére. A "HomeWhiz" alkalmazás IOS és

Android mobil operációs rendszereken érhető el.

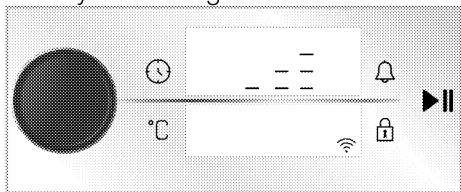
i A „Homewhiz” alkalmazás letöltése után kövesse az alkalmazáson található utasításokat otthona létrehozásához.

i A sütő vezeték nélküli hálózathoz történő csatlakoztatásához és a sütő távirányítójának aktiválásához hajtsa végre a folyamatot az alkalmazás utasításait követve.

1. A sütő beállítási módba állításához, amikor a sütő kikapcsolt állapotban van (amikor a kijelzőn az idő kijelzés látható), nyomja meg a(z)  és  gombokat egyidejűleg körülbelül 3 másodpercig.



» Amikor a sütő beállítási módra vált, egy animáció jelenik meg a kijelzőn, ahol néhány vonal villog.





2. Nyissa meg az intelligens eszközhöz telepített „HomeWhiz” alkalmazást. Miután létrehozta otthonát, válassza ki a sütőt a konyhai eszközök alatt, és az alkalmazásban adja meg a termék készletszámát, majd kövesse az alkalmazásban leírt lépéseket.





i A készülék készletszáma a „77 ...” karakterekkel kezdődő szám, amely a kézikönyv előlapja alatt található.





3. Fejezze be a sütő beállítását az alkalmazásba az alkalmazáson található utasítások betartásával.

A sütő távvezérlésének aktiválása
Miután a sütőt bevezette a „HomeWhiz” alkalmazásba, engedélyezze a távvezérlést:

1. Érintse meg a  gombot egyszer, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

» A kijelzőn megjelenik a  szimbólum, együtt a  szimbólummal.




i Ha a  szimbólum nem jelenik meg, érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn. Ha még nem vezette be készülékét a HomeWhiz alkalmazásba, akkor egyszer felvillan a  szimbólum és megszólal egy hibaüzenet.

i Ha a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn, de a  gomb megnyomásakor hibaüzenet hallható, és ha a  szimbólum nem jelenik meg a kijelzőn, vagy a  szimbólum villogni kezd, ellenőrizze a készülék internetkapcsolatát. Ha az internetkapcsolat rendben van és a probléma továbbra is fennáll, ismételje meg a telepítés lépéseit.

A "Homewhiz" alkalmazáshoz csatlakoztatott sütő illesztésének törlése

Miután hozzáadta termékét a "Homewhiz" alkalmazáshoz, a "Homewhiz"-hez használt felhasználói fiók egyeztet a termék adataival. Az egyezés törléséhez az alkalmazásban használt fiókhoz való hozzáférés elvesztése vagy más okok miatt a következő műveleteket kell végrehajtani.

1. Ha a termék ki van kapcsolva (miközben a napi idő megjelenik a

- kijelzőn), érintse meg a  és  ikont kb. 5 másodpercig.
- » 5-től való visszaszámlálás jelenik meg a kijelzőn.
2. Miután a visszaszámlálás befejeződött, a kijelzőn megjelenik egy törlés találat animáció.
3. Miután a találat törlése problémamentesen befejeződött, hallható hang hallható és a sütő újraindul.
-  Ha probléma merül fel egy találat törlésével, és a folyamat nem fejezhető be, akkor hibaüzenet hallható.

4. A törlés befejezése után újra csatlakoztathatja a terméket a **"Homewhiz"** fiókjához.

Megfelelőségi nyilatkozat

Az Arçelik A.Ş. kijelenti, hogy ez a készülék megfelel a 2014/53/EU irányelv követelményeinek. A részletes RED megfelelési nyilatkozatot a support.beko.com internetcímen találja, illetve más dokumentumokat is elérhet a készüléke termékoldalán.



2,4 GHz-es sáv: 100 mW max.

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

Ebben a fejezetben az étel előkészítésével és főzésével kapcsolatos információkat talál.

Ezen felül itt talál még néhány ételt, amelyeket a gyártó tesztelt, illetve megtalálja ezek legmegfelelőbb beállításait. Az ételekhez leginkább megfelelő beállítások és kiegészítők is megtalálhatók itt.

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Ha a sütő ajtaját sütés közben vagy azt követően kinyitja, forró gőz távozhat. A gőz megégetheti a kezét, az arcot és/vagy a szemet. A sütő ajtajának kinyitásakor lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz miatt víz csapódhat le a sütő belsejében, külsején vagy a bútor felső részén a hőmérsékletkülönbség miatt. Ez normális fizikai jelenség.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.
- A sütés megkezdése előtt minden esetben távolítsa el a nem használt kiegészítőket a sütőből. A sütőben maradó kiegészítők megakadályozhatják, hogy az étel megfelelően elkészüljön.
- A saját recept szerint készült ételeknél hivatkozzon a sütési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A rendelkezésre álló kiegészítők használata biztosítja a legjobb eredmény elérését. Az Ön által használt edények esetén minden esetben tartsa be a gyártó által

megadott figyelmeztetéseket és információkat.

- Vágjon a használni kívánt edényhez megfelelő méretű sütőpapírt. Az edényen túlnyúló sütőpapír megéghet és hatással lehet az étel minőségére. A sütőpapírt a megadott hőmérsékleti tartományban használja.
- A jó sütési eredmény érdekében helyezze az ételt az ajánlott polcra. Sütés közben ne változtassa a polcmagasságot.

Tészták és sütőben készült ételek Általános információk

- Azt javasoljuk, hogy a jó sütési eredmény érdekében használja a kiegészítőket. Ha egyéb konyhai eszközöket használ, használjon sötét, nem tapadó és hőálló edényeket.
- Ha a sütési táblázat szerint előmelegítés szükséges, az ételt valóban az előmelegítést követően tegye a sütőbe.
- Ha az edényeket a grill rácson szeretné elhelyezni, akkor tegye azokat a rács közepére és ne a hátsó falhoz közel.
- A tésztákhoz használt minden alapanyag legyen friss és szobahőmérsékletű.
- Az étel sütési állapota nagy mértékben függ az étel mennyiségétől és az edények méretétől.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a főzési időt, és a sütemények alsó felülete nem barnul egyenletesen.
- Ha sütés közben sütőpapírt használ, az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben az esetben előfordulhat, hogy körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania a főzési időt.

- A sütési táblázatban meghatározott értékek laboratóriumban végrehajtott tesztek alapján kerültek meghatározásra. Az Önnek megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételt a sütési táblázat által javasolt polcra. A sütő alsó polca az 1. polc.

Tippek süteményekhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény túl nedves, használjon kis mennyiségű folyadékot vagy csökkentse a sütési hőmérsékletet 10°C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye egy polccal lejjebb, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Ha belül jól átsült, de a külseje még ragadós, használjon kis mennyiségű folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tésztákhoz

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt. Kenje meg a tésztát olyan szósokkal, amelyek tejet, olajat, tojást és joghurtot tartalmaznak.
- Ha a tészta lassan sül át, győződjön meg róla, hogy az elkészített tészta vastagsága nem nagyobb, mint a tálca.
- Ha tészta felülete megbarnul, de az alja nem sül meg, győződjön meg róla, hogy a tésztában használt szósz nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnuláshoz próbálja meg egyenletesen eloszlatni a szószot a tésztalapok között.
- A tésztát a sütési táblázat szerinti pozícióban és hőmérsékleten süsse. Ha az alja még mindig nem elég barna, a következő alkalommal helyezze az alsó polcra.

Főzőasztal süteményekhez és sütő ételekhez

Javaslatok egyetlen tálcával történő főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Sütemények, tálcán	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta, formában	Tortaforma grill rácson**	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Ventilátor fűtés	2	150	35 ... 45
Süti-k	Tészta tálca*	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
	Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Kelesztett péksütemény	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	180	35 ... 45
Gazdag péksütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Egész kenyér	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 40
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
Almáskalács	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65
	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standard tálca*	Pizza funkció	3	250	8 ... 15

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok két tálccával való főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	150	25 ... 35
Sütit-k	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	170	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	1 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	1 – 4	180	40 ... 50
Gazdag péksütemény	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	180	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Főzés asztalEco ventilátor fűtés - működési funkció

- A főzés kezdete után ne változtassa meg a főzési hőmérsékletet Eco ventilátor fűtés - működési funkció.
- Sütés közben ne nyissa ki az ajtót Eco ventilátor fűtés - működési funkció. Ha az ajtót nem nyitják ki, a belső hőmérséklet optimalizálva lesz az energiatakarékosság érdekében és eltérhet a kijelzettől.
- Ne melegítsen előre Eco ventilátor fűtés módban.

Javaslatok egyetlen tálccával történő főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca*	3	160	25 ... 35
Sütit-k	Standard tálca*	3	180	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	Standard tálca*	3	200	45 ... 55
Gazdag péksütemény	Standard tálca*	3	200	35 ... 45

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

Hús, hal és baromfi

A pörkölés legfontosabb pontjai

- Ha a csirke-, pulyka- és nagyobb darab húsokat citrommal és borssal fűszerezi a sütés előtt, jobb lesz a sütési élmény.
- A csontos húsokat 15 - 30 perccel tovább kell sütni, mint a filéket.
- A húsvastagság minden egyes centiméterére 4 - 5 perc sütési időt kell számolni.

- A sütés befejezését követően hagyja a húst a sütőben kb. 10 percre. A hús szaftja jobban eloszlik a sült húspanban és nem folyik ki szeleteléskor.
- A halat hőálló edényben a középső vagy alsó polcon kell sütni.
- Főzze a főzőasztalon ajánlott ételeket egyetlen tálcával.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Steak (egész) / Sült (1 kg)	Standard tálcá*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 min 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1.5 - 2.0 kg)	Standard tálcá*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1.8-2 kg)	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
Törökország (5.5 kg)	Standard tálcá*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tálcá*	„3D” funkció	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

A vörös hús, a hal és a baromfihús sütés közben gyorsan megbarnul, szép kéreg keletkezik és nem szárad ki. A filé, a nyárs, a kolbász és a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) szintén alkalmasak a grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill- tűzhöz. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- **Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen úgy, hogy a sütő ajtaja nyitva van. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

Grillezéssel kapcsolatos főbb pontok

- A grillezéshez lehetőség szerint azonos vastagságú és súlyú darabokat készítsen.
- Helyezze ezeket a darabokat a grill rácsra vagy a grill rácsos tálcára úgy, hogy azok ne lógnanak túl a fűtőegység átmérőjén.
- A táblázatban megadott idők a vastagságtól függően eltérőek lehetnek.
- Csúsztassa be a grill rácsot vagy grill rácsos tálcát a kívánt szintre a sütőbe. Ha a grill rácson sűti az ételeket, akkor csúsztasson be egy tálcát a legalsó polcra, hogy a zsírokat összegyűjthesse. A behelyezett tálca legyen akkora, hogy a teljes grillterületet lefedi. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem része a terméknek. Tegyen egy kis vizet a tálcára, hogy könnyebb legyen megtisztítani.

Grill asztal

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Hal	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (szeletelt)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúporda	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 perccig előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

Gőzzel segített főzés

Általános információk











- A gőzzel történő főzés csak a kézikönyvben meghatározott gőzzel segített főzési funkciókkal hajtható végre. A gőzzel segített főzési funkciókat lásd a "Sütő funkciói" részben.
- Ha az előmelegítést javasolja a főzőasztal, feltétlenül helyezze ételeit az előmelegítés után a sütőbe. Az

öntözéskor megadott időpontok az előmelegítés után eltelt időt jelzik.

- A főzőasztal a gyártó által tesztelt főzési ajánlásokat tartalmazza. Meghatározhatja a táblázatban nem szereplő vízmennyiséget, hőmérsékletet, gőzzel segített főzési funkciót és a főzés idejét.
- A gőzzel segített főzést egyetlen tálcával végezze.

Főzőasztal gőzzel segített főzéshez

Javaslatok egyetlen tálcával történő főzéshez

Élelmiszer	Polcpozíció / Használandó tartozék	Működés funkció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml) / Gőzszint	Párolási idő (min)**	Főzési idő (perc) (kb.)	Kb. súly (g-ban)
Egész kenyér	2 / Standard tálca*	Ventilátor fűtés	180	200 / 	előmelegítés előtt	30 ... 40	820
Sült csirke (1.8-2 kg)	2 / Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	25 min 250/max, majd 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Borda steak(Egy darab)	3 / Standard tálca*	„3D” funkció	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Bárányszár zöldségekkel	3 / Standard tálca*	„3D” funkció	170	250+250*** / 	előmelegítés után azonnal	80 ... 100	2000
Élesztőtészta fánk	3 / Standard tálca*	Ventilátor fűtés	180	150 / 	előmelegítés előtt	20 ... 30	1200
Sajttorta	3 / Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson****	Ventilátor fűtés	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Csirkecomb	3 / Standard tálca*	„3D” funkció	200	150 / 	előmelegítés után azonnal	20 ... 30	800
Sült burgonya	3 / Standard tálca*	„3D” funkció	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburger kenyér	3 / Standard tálca*	Ventilátor fűtés	180	200 / 	előmelegítés előtt	20 ... 30	800
Lazac zöldségekkel	3 / Standard tálca*	„3D” funkció	200	100 / 	előmelegítés után azonnal	15 ... 25	500

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Jelzi az előmelegítés után eltelt időt.

*** Adjon hozzá még 250 ml vizet a főzési idő felében.

**** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Teszt ételek

- A táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék tesztelését az ellenőrző intézetek számára.

Főzés táblázat teszt élelmiszerekhez

Javaslatok egyetlen tálcával történő főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	140	15 ... 25
Aprósütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Ventilátor fűtés	2	150	35 ... 45
Almáskalács	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok két tálcával való főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	2 – Standard tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	140	15 ... 25
	4 – Tészta tálca*				
Aprósütemény	2 – Standard tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	150	25 ... 35
	4 – Tészta tálca*				

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Pirított kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250	20 ... 30

A teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg az ételt.

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

7 Karbantartás és tisztítás

Tisztítással kapcsolatos információk

▲ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzően várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószeret a forró felületeken. Ez állandó elszíneződést okozhat.
- A berendezést minden használatot követően alaposan meg kell tisztítani és szárítani. Ilyenkor az ételmaradékok még könnyen letisztíthatók és megelőzhető, hogy ráéjjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószeret, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerekre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálas ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógépből.

Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószeret a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.

- A rozsdamentes vagy inox felületek idővel elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Minden használatot követően tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületeket arra alkalmas tisztítószerrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel tisztítsa meg, ügyeljen a törlés irányára.
- A vízkő, olaj, keményítő, tej és fehérje okozta szennyeződések azonnal, várakozás nélkül törölje le az inox és üveg felületekről. A szennyeződések hosszabb idő alatt berozsdásodhatnak.

Zománcozott felületek

- Minden használatot követően tisztítsa le a zománcozott felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ha a termékben megtalálható az „easy steam” funkció, akkor a nem tartós szennyeződésekhez használja az „easy steam” funkciót. (Lásd az „Easy steam tisztítás” funkciót)
- A makacs foltokhoz használhatja a terméke gyártójának weboldalán ajánlott sütőbelső és grilltisztítót és nem karcoló fémdörzsit. Ne használjon sütők külső tisztítására alkalmas tisztítószert.
- A tisztítás előtt meg kell várni, hogy a sütő lehűljön. A forró felületek tisztítása tűzveszélyes, valamint a zománcozott felület is károsodhat.

Katalitikus felületek

- A sütőtér oldala zománcozott vagy katalitikus felület. Ez modellenként változik.

- A katalitikus felületek enyhén matt és porózus felületek. A sütő katalitikus felületeit nem kell tisztítani.
- A katalitikus felületek a porózus szerkezetük miatt elnyelik az olajat; amikor telítődtek, akkor a felületük fényessé válik, és ilyenkor javasolt az elemek cseréje.

Üveg felületek

- Az üveg felületek tisztításakor ne használjon fém kaparókat és maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják az üveg felületeket.
- Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálas ruhával, majd törölje szárazra mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószer marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával. A tisztítószer maradványa a következő alkalommal károsíthatja az üveg felületet.
- Az üvegfelületre száradt maradékot semmilyen körülmények között nem szabad fogazott késsel, súrolódróttal vagy hasonló karcoló szerszámmal tisztítani.
- Az üvegfelületen található vízkő jellegű szennyeződések (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószert a foltra, várjon egy darabig, amíg az hat a szennyeződésre. Majd tisztítsa meg az üvegfelületet egy nedves ruhával.
- Az üvegfelület elszíneződései és foltjai normálisak, nem jelentenek hibát.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- Tisztítsa le a műanyag alkatrészeket és festett felületeket mosogatószerrrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószerket. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanérjai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószer. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet ezeket az elemeken.

Kiegészítők tisztítása

Ha a használati útmutatóban másképpen meghatározásra nem került, a kiegészítőket ne mossa mosogatógépjében.

Vezérlőpanel tisztítása

- Amikor a vezérlőgombokat tartalmazó vezérlőpanelt tisztítja, egy nedves, puha ruhával törölje le a panelt és a gombokat, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztítása során ne távolítsa el a gombokat és a tömitéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.
- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószereket a gombok körül. Ezzel letörölheti a gombok körül látható jelzéseket.
- Az érintőpanelt egy nedves, puha ruhával törölje le, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik billentyűzár opcióval, állítsa be a billentyűzárát, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdené. Ellenkező esetben a rendszer a gombok nem megfelelően érzékeli.

A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)

Kövesse a sütő belső felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt lépéseket.

A sütő oldalsó falainak tisztítása

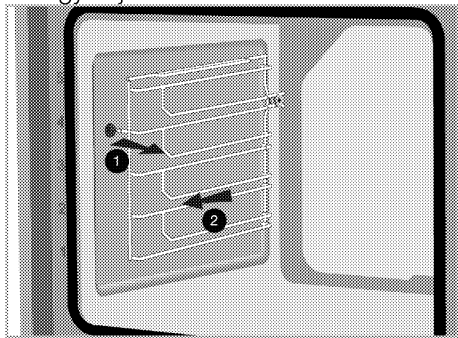
A sütőtér oldalain csak zománc vagy katalitikus felületek lehetnek.

Modellenként változik. Ha a sütőben katalitikus oldalfal található, további információért lásd a „Katalitikus felületek” c. részt.

Az adott modellben rácsos polc található, távolítsa el a polcot az oldalfal tisztítása előtt. Hajtsa végre az oldalfal felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt tisztítási lépéseket.

A rácsos polcok eltávolításához:

1. Távolítsa el a rácsos polc első részét úgy, hogy az oldalfalon az ellenkező irányba húzza.
2. Húzza a rácsos polcot saját maga felé, hogy teljesen eltávolíthassa.



3. A polcok visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben.

Gőz tisztítás

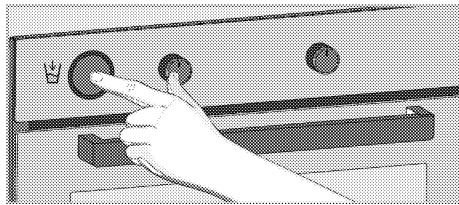
Könnyű tisztítást biztosít, mivel a szennyeződések (ha nem túl sokáig vártak) megpuhítja a sütő belsejében

keletkező gőz és a vízcseppek a sütő belső felületein kondenzálódnak.

⚠️ Általános figyelmeztetések

- A gőztisztítási funkció időtartama, hőmérséklete és a gőz beállítása nem módosítható.
 - Ha a víz a gőztisztítási funkció elindítását követő 5 percen belül elfogy, ha a víztartályt eltávolítják a tisztítás során, vagy ha a fedelet kinyitják, a tisztítási funkció törölődik.
 - Ha a sütő belső hőmérséklete meghaladja a 120°C-ot, a gőztisztítás nem indul el.
1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből.
 2. A tartály eltávolításához nyomja meg a sütő kezelőpaneljén található víztartályt. Töltsön 200 ml vizet a tartályba.

i Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Kizárólag palackozott vizet használjon. Ne használjon gyúlékony, alkoholtartalmú vagy szilárd részecskéket tartalmazó oldatokat a víztartály feltöltéséhez.



3. Helyezze a víztartályt a nyílásba, és nyomja be.
4. A **Ⓢ** gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
5. A "Extra funkció aktiválása" megérintésével a funkció kijelzőjén aktiválja a futtatási funkciók alsó sorát.
6. Érintse meg a "Gőztisztítás" gombot a funkciókijelző alsó sorában.
7. A tisztítás elindításához érintse meg a **▶||** gombot.

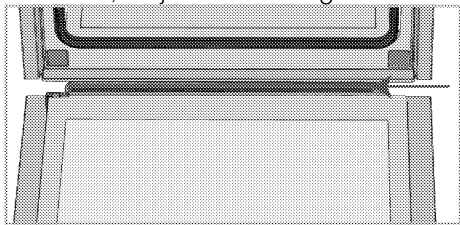
» A tisztítás megkezdődik, és a gőz tisztítási ideje megjelenik a kijelzőn. Ezt az időtartamot nem lehet megváltoztatni.
8. Az idő lejártakor a „00:00” jelenik meg a kijelzőn.

9. Nyissa ki az ajtót és törölje le a sütő belső felületeit nedves szivaccsal vagy ruhával.

10. Használjon meleg vizet mosófolyadékkal, puha ruhával vagy szivaccsal a tartós szennyeződések megtisztításához, és törölje le száraz ruhával.

i Gőztisztítási üzemmódban a sütő alján lévő medencében található víz, amely a sütőben található enyhe maradványok / szennyeződések eltávolítására szolgál, elpárolog és kondenzálódik a sütőben és a sütő ajtajának belső üvegében, ezért a sütő ajtaja kinyitásakor víz csöpöghet ki. Törölje le a páralecsapódást, amint a sütő ajtaja kinyílik.

11. A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el. A sütőben történő páralecsapódás után víz vagy nedvesség lehet a sütő alatti medence csatornában. Használat után tisztítsa meg ezt a medence csatornát nedves ruhával, majd szárítsa meg.



A sütő ajtajának tisztítása

i Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

i A sütőajtó belső üvege egy olyan bevonattal van ellátva, amely megkönnyíti a tisztítást. Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert.

A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerral, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

Sütőajtó eltávolítása

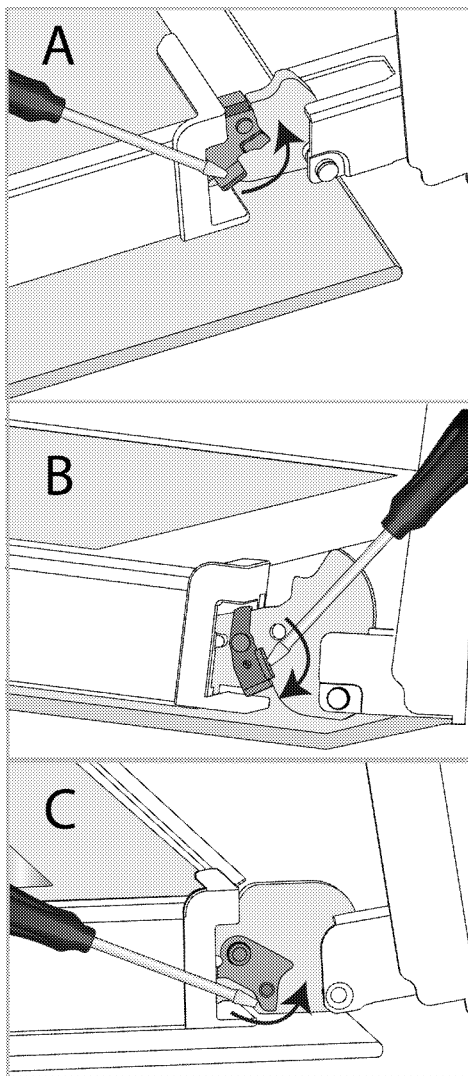
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Ahogy az ábrán is látható, nyissa ki a rögzítőszemeket az első ajtó zsanérján az bal és a jobb oldalon egyaránt úgy, hogy lefelé nyomja.

Az (A), (B), (C) zsanér típusa a termék modelljétől függően változik. Az alábbi ábrák azt mutatják, hogyan lehet minden pántot kinyitni.

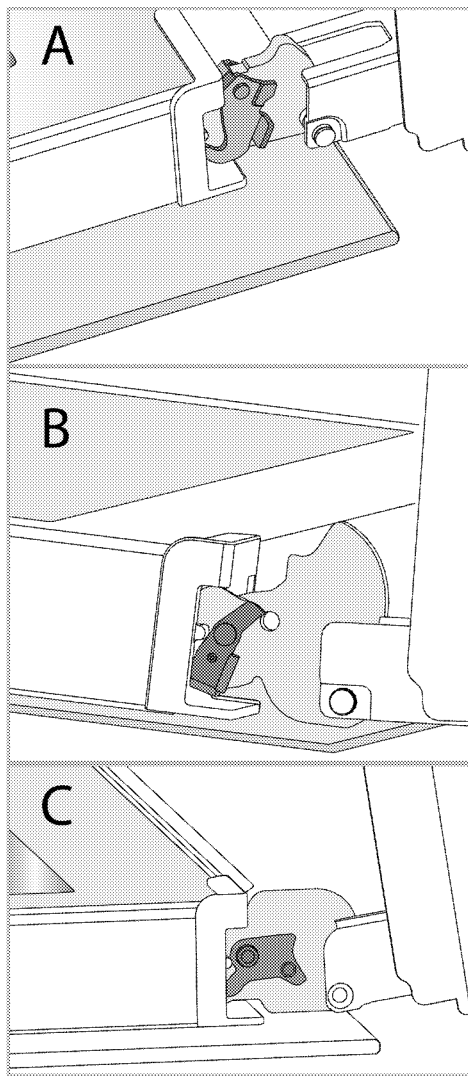
(A) típusú zsanér normál ajtó típusokban kapható.

A (B) típusú zsanér lágyan záródó ajtó típusokban kapható.

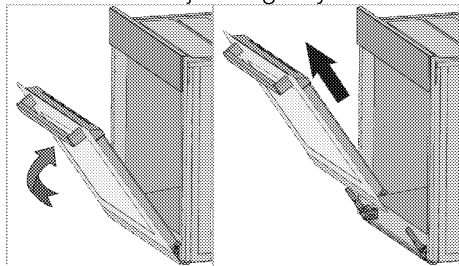
A (C) típusú zsanér puha nyitású / záródó ajtó típusokban kapható.



Zsanérvár - zárt helyzetben



Zsanérvár - nyitott helyzetben
3. Állítsa a sütőajtót félig kinyitott állásba.



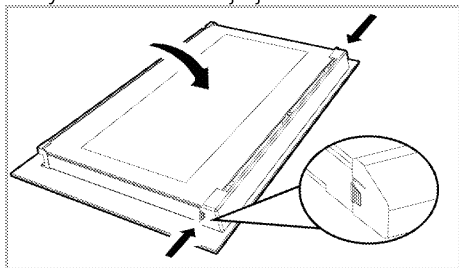
4. Húzza az eltávolított ajtót felfelé és emelje ki a bal, illetve a jobb oldali zsanérokból.

i Az ajtó visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben. Az ajtó felszerelésekor ne felejtse el lezárni a rögzítőszemeket a zsanérokon.

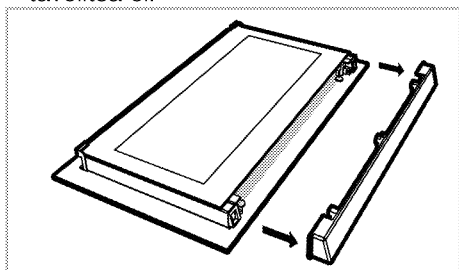
A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítása

A termék első ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

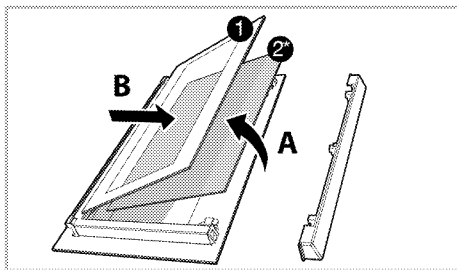
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg a műanyag alkatrészt, amely az első ajtó felső részéhez kapcsolódik, saját maga felé és ezzel egy időben nyomja meg az alkatrész két szélén található nyomáspontot és távolítsa el.



3. Ahogy az ábrán is látható, óvatosan emelje meg a legbelső üveget (1) az „A” irányba, majd távolítsa el úgy, hogy a „B” irányba húzza.



1 Legbelső üvegpanel

2* Belső üvegpanel (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

4. Ha a termék rendelkezik egy belső üveggel (2), ismételje meg ugyanezt a folyamatot az eltávolításhoz (2).

5. Az ajtó újbóli összeállításához az első lépés a belső üveg (2) behelyezése. Helyezze a üveg lesarkított élét a műanyag lesarkított éléhez. (Ha a termék rendelkezik belső üveggel). A belső üveget (2) a műanyag nyílásban a lehető legközelebb kell elhelyezni a legbelső üveghez (1).

6. A legbelső üveg beszerelésekor (1), figyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott felét helyezze a belső üvegre. Fontos, hogy a legbelső üveg alsó sarka (1) illeszkedjen az alsó műanyag üvegrögzítő nyílásba.

7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg „kattanó” hangot nem hall.

A sütő lámpájának tisztítása

Ha a sütőtérben a sütő lámpájának üvege beszennyeződik, tisztítsa meg mosószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a lámpa meghibásodik, cserélje ki a lámpát a következő részben leírtaknak megfelelően.

A sütő lámpájának cseréje

⚠ Általános figyelmeztetések

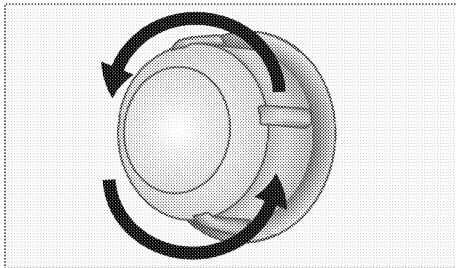
- Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt válassza a sütőt az

elektromos hálózatról és várjon, amíg a sütő lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

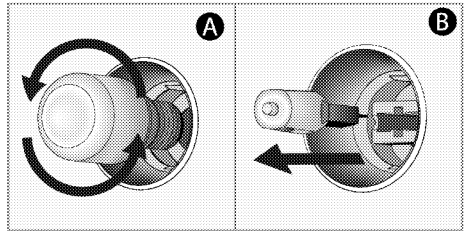
- Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetőek a hivatalos szervizképviselőtől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.
- A lámpa pozíciója eltérhet az ábrán feltüntetett pozíciótól.
- A termékben használt lámpa nem használható a háztartásban egyéb világításra. A lámpa célja, hogy a felhasználó lássa a készített ételt.
- A termékben használt lámpáknak extrém fizikai követelményeknek is meg kell felelniük, mint például a 50°C feletti hőmérséklet.

Ha a sütő kerek lámpával van felszerelve,

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el az üveg burkolatot úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellentétesen.



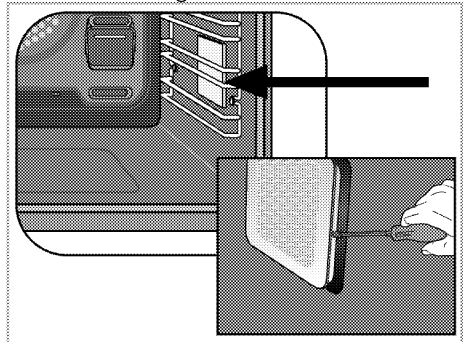
3. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



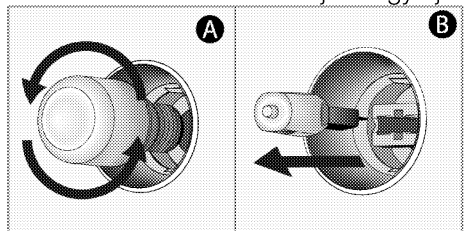
4. Helyezze vissza az üveg burkolatot.

Ha a sütő négyzetes lámpával van felszerelve,

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el a rácsos polcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval.
4. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



5. Helyezze vissza az üveg burkolatot és a rácsos polcot.

8 Hibaelhárítás

Ha az alábbi fejezetben található utasításokat felhasználva nem sikerült elhárítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel, a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelővel vagy a márkakereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Soha ne próbálja saját maga megjavítani a hibás terméket.

A sütőből gőz áramlik ki használat közben.

- Az normális, hogy használat közben gőz áramlik ki a sütőből. >>> *Ez nem hiba.*

Vízcseppek keletkeznek sütés közben.

- A sütés közben keletkező pára hideg felületekkel érintkezve kicsapódik és vízcseppek keletkeznek. >>> *Ez nem hiba.*

Fűtés és hűtés közben a termék fémes zajokat ad ki.

- Melegítés hatására a fém alkatrészek kitágulhatnak és zajt adhatnak. >>> *Ez nem hiba.*

A készülék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kioldott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza őket.*
- A terméket nem csatlakoztatta a (földelt) dugaljba. >>> *Ellenőrizze a dugvilla csatlakoztatását.*
- A kezelőpanel gombjai/billentyűi nem működnek. >>> *Ha a terméken elérhető a billentyűzár, elfordulhat, hogy engedélyezve van. Kérjük, oldja fel.*

A sütő világítása nem működik.

- A sütő lámpája hibás. >>> *Cserélje ki a sütő lámpáját.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy nem állított be sütési funkciót és/vagy hőmérsékletet. >>> *Állítsa be a sütőt egy bizonyos sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.*
- Időzítővel szerelt modelleken az időzítő nem került beállításra. >>> *Állítsa be az időt.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

(Időzítővel szerelt modellek) Az óra kijelző villog vagy az óra szimbólum látható.

- Korábban áramkimaradás történt. >>> *Állítsa be az időt/Kapcsolja ki a terméket, majd kapcsolja be újra.*



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

Poštovani korisnici,

Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

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

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

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



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Bezbednosna uputstva 4

Namena	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	5
Električna bezbednost	5
Bezbednost u transportu	7
Bezbednost pri ugradnji.....	7
Bezbednost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Upotreba dodataka	8
Bezbednost kuvanja	9
Sistem na paru.....	9
Bezbednost pri održavanju i čišćenju	10

2 Uputstva za zaštitu životne sredine 12

Propis o odlaganju otpada	12
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada.....	12
Odlaganje ambalažnog materijala	12
Preporuke za uštedu energije.....	12

3 Vaš proizvod 13

Predstavljanje proizvoda	13
Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	14
Kontrola rerne.....	14
Radne funkcije rerne.....	16
Dodaci uređaja.....	18
Korišćenje dodataka uređaja.....	20
Tehničke specifikacije	23

4 Prva upotreba 24

Prvo postavljanje vremena	24
Prvo čišćenje	24

5 Kako rukovati rernom 26

Opšte informacije o upotrebi rerne	26
Rad kontrolne jedinice rerne	26
Kuvanje na pari.....	32
Podšavanje	33

6 Opšte informacije o pečenju 39

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni	39
Peciva i hrana iz rerne	39
Meso, riba i živinsko meso.....	42
Gril 44	
Kuvanje uz pomoć pare	45
Testna jela	46

7 Održavanje i nega 48

Opšte informacije o čišćenju.....	48
Čišćenje dodataka.....	49
Čišćenje kontrolne table.....	49
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	50
Paročišćenje	50
Čišćenje vrata rerne	51
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	53
Čišćenje sijalice u rerni	53

8 Rešavanje problema 56

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
 - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
 - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
 - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
 - ⚠ Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
 - ⚠ Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
 - ⚠ Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
 - ⚠ Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ## ⚠ Namena
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
 - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
 - Ovaj proizvod je pogodan za upotrebu na visinama do 2.500 metara.
 - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
 - Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
 - Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.

Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.

Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.

- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
 - Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagreva. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
 - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala

iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).

- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
Proizvod nije dozvoljeno transportovati kada u njemu ima vode. Može se transportovati nakon ispuštanja vode.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli

karton i čvrsto ga zalepite.

Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.

- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Bezbednost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite

električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.

- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.



Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte

proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.

- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će iverice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.



Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak "Upotreba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke

uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.



Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodatka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim

elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



Sistem na paru

- Prilikom pripreme hrane uz pomoć pare, otvaranje vrata može prouzrokovati oslobađanje pare, stvarajući opasnost od opekotina.

Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

- Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.
- Ako vlaga ostane u rerni nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može prouzrokovati koroziju. Nakon pripreme ostavite da se rerna osuši. Ne čuvajte vlažne namirnice u rerni duže vreme.
- Ne koristite dodatke koji mogu korodirati od pare tokom pripreme hrane.
- Pazite da prilikom uklanjanja ili stavljanja rezervoara za vodu ne prosipate vodu na površinu rerne ili neželjene površine.
- Prilikom vađenja hrane nakon spremanja na pari, iz dodatka može poteći vruća tečnost, pa budite oprezni.
- Kada kuvate na pari, preporučuje se dodavanje one količine vode koliko je navedeno u tabeli za spremanje hrane.

Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.
- Nakon svakog spremanja hrane na pari, preostalu vodu u rezervoaru za vodu treba isprazniti, a rezervoar za vodu očistiti. Upotreba vode koja ostaje u komori tokom

sledećeg spremanja hrane stvara probleme u pogledu higijene.

- Rezervoar za vodu nemojte prati u mašini za pranje posuđa. Obrišite rezervoar za vodu čistom vlažnom krpom, osušite ga suvom krpom i tako očišćen odložite. Nikada ne sušite rezervoar u rerni.
- Za kamenac koji se može formirati u rezervoaru za vodu, u rezervoar stavite 200 ccm vode i 1 kašiku limunske soli i ostavite 1 sat. Zatim operite s puno vode i osušite. Preporučuje se ponavljanje ovog postupka nakon svakih 4-5 primena.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje dna rerne. Ne stružite kamenac koji se može formirati na dnu rerne. Dno proizvoda će se u suprotnom oštetiti.
- U zavisnosti od učestalosti postupaka čišćenja parom u slučaju lakog spremanja hrane na pari i tvrdoće vode koja se koristi, na dnu pećnice se mogu pojaviti fleke od kamenca.
- Preporučuje se čišćenje unutrašnjosti rerne vodom od sirćeta i krpom od mrlja od kreča koje se mogu pojaviti na šasiji nakon kuvanja uz pomoć pare.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

Propis o odlaganju otpada 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. Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

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

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

odložite ih sa običnim kućnim otpadom.

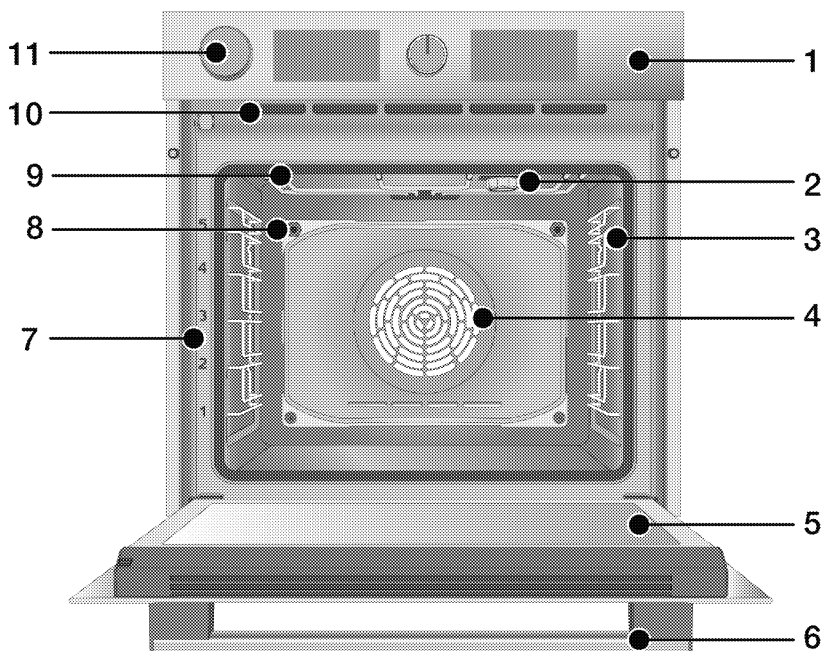
Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

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

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica*
- 3 Žičane police**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Pozicije policica
- 8 Izlazna rupa za paru
- 9 Gornji grejač
- 10 Ventilacioni otvori
- 11 Rezervoar za vodu

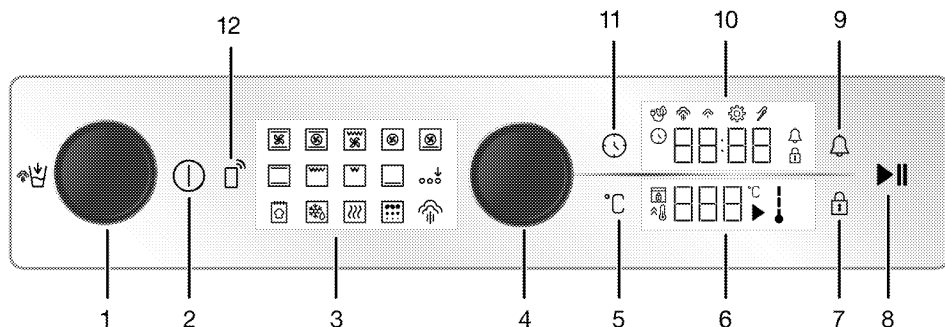
* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Zavisí od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primeri.

Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

Kontrola rerne



- 1 Rezervoar za vodu
- 2 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 3 Prikaz funkcija
- 4 Kontrolno dugme rerne
- 5 Tipka za podešavanje temperature
- 6 Prikaz temperature
- 7 Tipka za zaključavanje tipki
- 8 Tipka za početak/završetak pečenja
- 9 Tipka za alarm
- 10 Prikaz sata/vremena
- 11 Tipka za vreme i podešavanje
- 12 Tipka daljinskog upravljača

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Kontrolno dugme rerne

Pomoću dugmeta za upravljanje renom možete da kontrolišete podešavanja na ekranu sata/vremena i temperature.

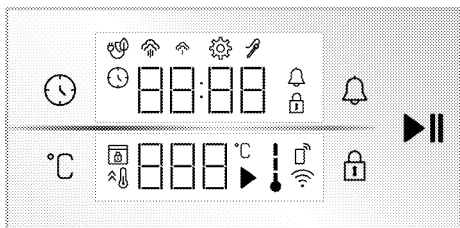
Između ovih podešavanja možete se kretati okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno / ulevo, podešavanja možete aktivirati i potvrditi pritiskom.

Indikator temperature

Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol se pojavljuje na ekranu kada započne spemanje hrane i svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kada unutrašnja temperatura dostigne podešenu temperaturu.






Prikaz funkcija

Ekran funkcija sadrži radne funkcije vaše rerne. Svaka funkcija se aktivira dodirom na nju. Sve funkcije na ekranu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem proizvodu. Radne funkcije dostupne na vašem proizvodu objašnjene su u odeljku „Radne funkcije rerne“.











Ekran

Tipke:

-  : Tipka za vreme i podešavanje
-  : Tipka za podešavanje temperature
-  : Tipka za zaključavanje tipki
-  : Tipka za alarm
-  : Tipka za početak/završetak pečenja








Prikaz sata/vremena :

-  : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena
-  : Simbol alarma
-  : Simbol podešavanja
-  : Simbol zaključavanja tastera

-  : Simbol za kuvanje eko ventilatora
-  : Simbol niskog nivoa pare*
-  : Simbol visokog nivoa pare*
-  : Simbol sonde za meso*

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







Prikaz temperature:











-  : Simbol spremanja hrane
-  : Simbol temperature
-  : Simbol temperature unutar rerne
-  : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
-  : Simbol daljinskog upravljača
-  : Simbol bežične mreže (wifi)
-  : Simbol zaključavanja vrata*

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

Radne funkcije rerne

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

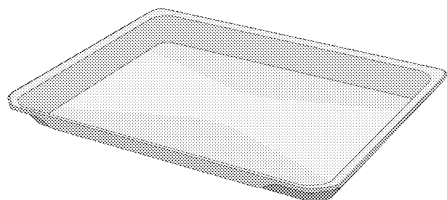
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.
	Gornji i donji grejač	40 - 280	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	40 - 220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40 - 280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	40 - 280	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grejanje s ventilatorom	160 - 220	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto da koristite „Grejanje s ventilatorom“ u rasponu od 160-220°C. Ali, vreme pečenja će se blago produžiti. Upotreba ove funkcije opisana je u poglavlju "Rukovanje upravljačkom jedinicom pećnice".

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Funkcija "Pizza"	40 - 280	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	Funkcija "3D"	40 - 280	Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Niski gril	40 - 280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40 - 280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40 - 280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Održavanje toplote	40 - 100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Funkcija za pripremu hleba	-	Koristi se za pečenje hleba. Postavljena dolazna temperatura i vreme ne mogu se menjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje funkcija pokretanja koje se ne pojavljuju na ekranu funkcija pri prvom pokretanju.
	Funkcija pare	-	Pogodno je za kuvanje na pari. Omogućava funkcije koje čine kuvanje na paru.
	Paročišćenje	80	Ovaj položaj se koristi za omekšavanje prljavštine koja se formira u rerni odmah nakon što završite sa spremanjem hrane. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

Dodaci uređaja

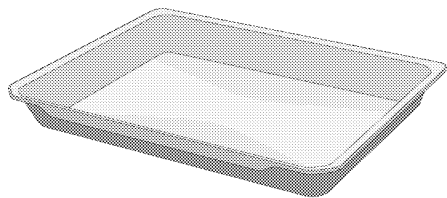
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

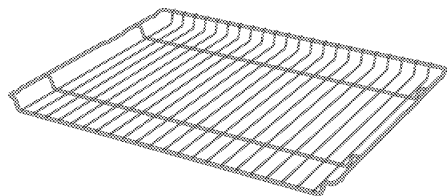
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



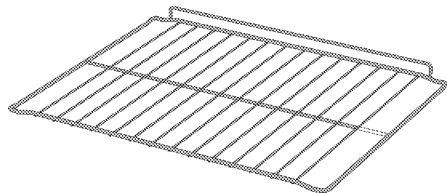
Duboki pleh

Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.

Modeli sa žičanim policama:

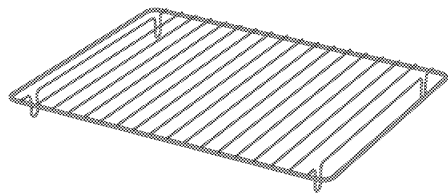


Modeli bez žičanih policica:



Žičani gril

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



Žičani gril u plehu

Stavljanjem navedene hrane u pleh (ako je predviđeno) osigurava se da se masnoće koje isteknu tokom pečenja sakupe u pleh i na taj se način sprečava prljanje rerne.

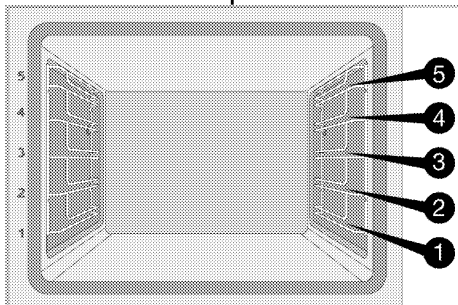
Žičani roštilj u tacni nije pogodan za upotrebu sa dubokim pladnjem.

Korišćenje dodatka uređaja

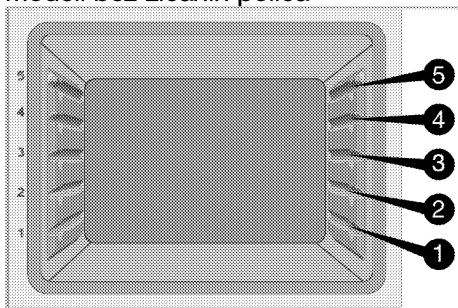
Police za pripremu hrane

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

Modeli sa žičanim policama



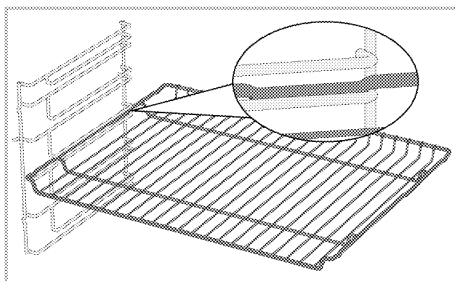
Modeli bez žičanih policu



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

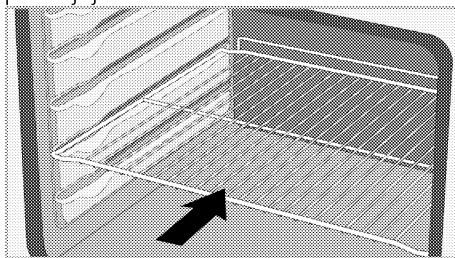
Modeli sa žičanim policama:

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Modeli bez žičanih policu:

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

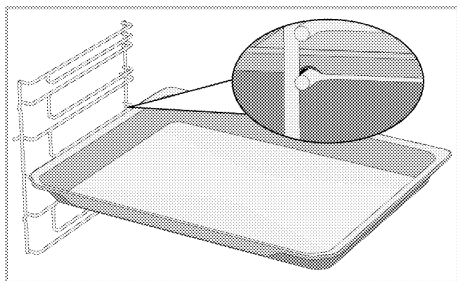


Postavljanje pleha na police za pečenje

Modeli sa žičanim policama:

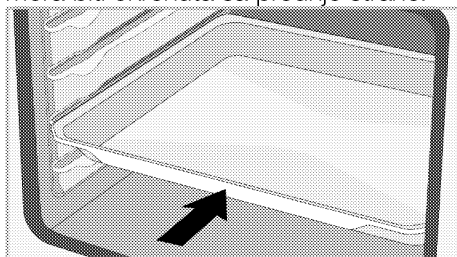
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police.

Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Modeli bez žičanih policama:

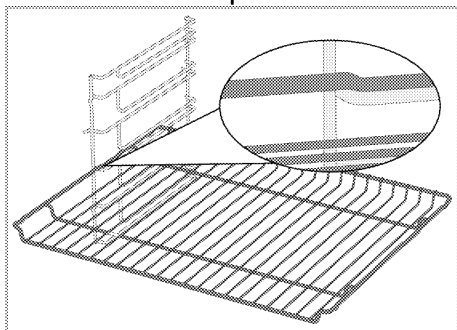
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



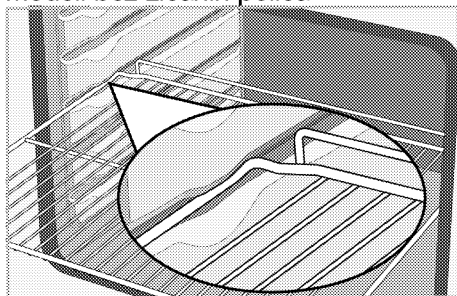
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

Modeli sa žičanim policama

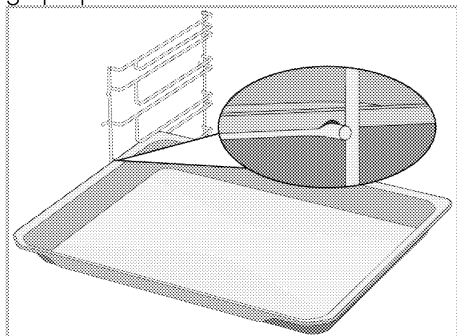


Modeli bez žičanih policama



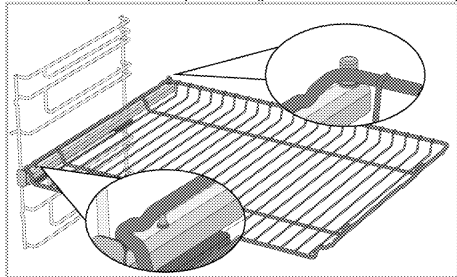
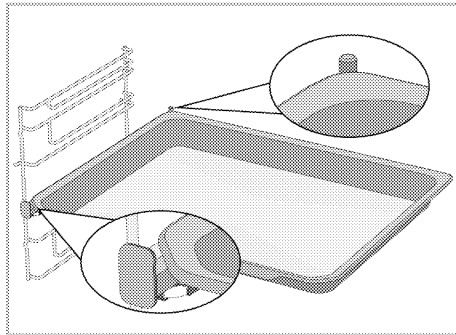
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

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



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

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



Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	3,4 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Osnove: Informacije o energetske nalepnici električnih rerne date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji).
Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grejanje s ventilatorom, 2-Grejanje s ventilatorom 3- Niski grill + ventilator, 4-Gornji i donji grejač.


- i** Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
- i** Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.
- i** Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

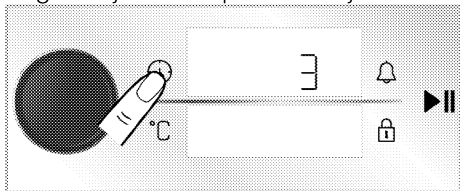
Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.


Prvo postavljanje vremena


i Uvek podesite doba dana pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete da kuvate u nekim modelima pećnica.

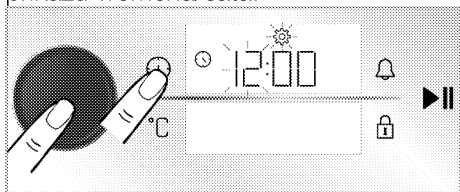
1. Kad je rena u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster  otprilike 3 sekunde.


» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




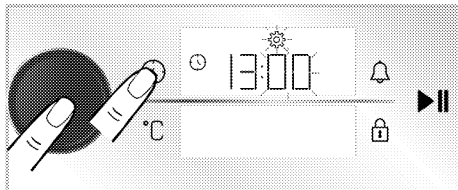
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje reonom ili dodirnite taster  da aktivirate polje sata.


» Polje za sat i simbol  treperi na prikazu vremena/sata.




3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje reonom udesno/ulevo i pritisnite gumb za upravljanje reonom ili dodirnite tipku  jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol  trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje reonom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom na dugme za upravljanje reonom ili dodirivanjem tastera .

» Tačno vreme je podešeno i simbol  se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

i Ako početno vreme nije postavljeno, sat će raditi od vremena postavljenog u proizvodnji. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

i Postavke tačnog vremena se poništavaju u slučaju dugotrajnog prekida u napajanju. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo čišćenje

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

Pre upotrebe dodataka;

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

NAPOMENA 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.

NAPOMENA 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 rernom

Opšte informacije o upotrebi rerne

Ventilator (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja.

Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrejati.

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






Svetlo u rerni

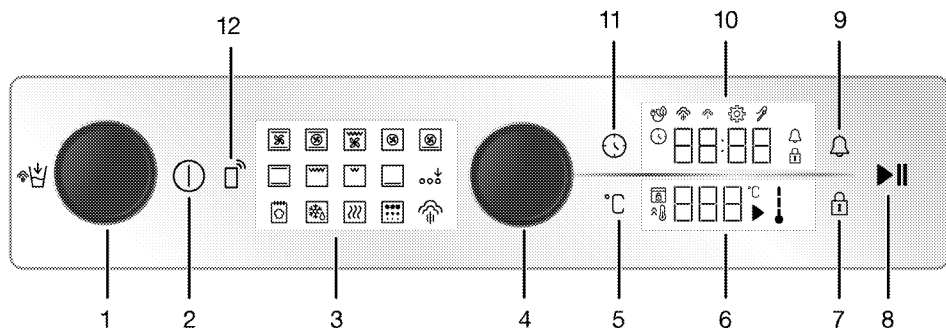
Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Ako se vrata uređaja otvore dok rerma radi ili su zatvorena, sijalica rerne se automatski uključuje.

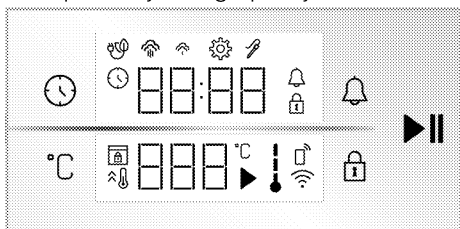
Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

-  Maksimalno vreme koje se može podesiti za vreme završetka je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, podešeno vreme kečenja i vreme završetka spremanja hrane će se otkazati.
-  Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.
-  Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
-  Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici omogućeno podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač), simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerma će brzo postići temperaturu koju ste podesili za spremanje hrane. Pogledate podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač) **Odeljak „Podešavanja“**.



- 1 Rezervoar za vodu
- 2 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 3 Prikaz funkcija
- 4 Kontrolno dugme rerne
- 5 Tipka za podešavanje temperature
- 6 Prikaz temperature
- 7 Tipka za zaključavanje tipki
- 8 Tipka za početak/završetak pečenja
- 9 Tipka za alarm
- 10 Prikaz sata/vremena
- 11 Tipka za vreme i podešavanje
- 12 Tipka daljinskog upravljača



Ekran

Tipke:

- : Tipka za vreme i podešavanje
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka za alarm
- : Tipka za početak/završetak pečenja

Prikaz sata/vremena :

- : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol za kuvanje eko ventilatora
- : Simbol niskog nivoa pare*
- : Simbol visokog nivoa pare*
- : Simbol sonde za meso*

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

Prikaz temperature:

- : Simbol spremanja hrane
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature unutar rerne
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol daljinskog upravljača
- : Simbol bežične mreže (wifi)
- : Simbol zaključavanja vrata*

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


Uključivanje rerne

1. Uključite remu dodiranjem na taster .
- » Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Na ovom ekranu mogu se podesiti radna funkcija,

temperatura, vreme spremanja hrane i alarm.


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

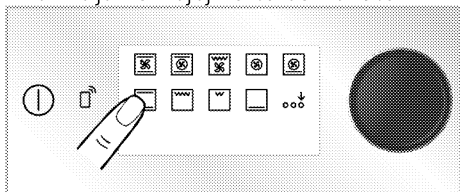
Isključivanje rerne

Isključite reru dodiranjem na taster . Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

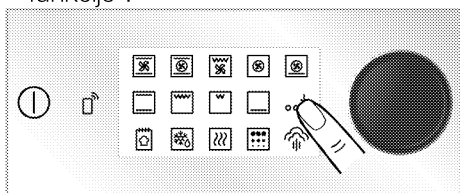
Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne



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

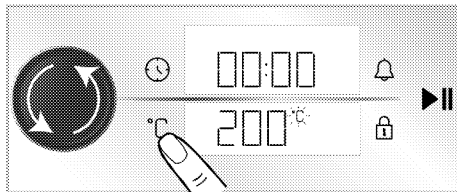
1. Uključite reru dodiranjem na taster .
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.





3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".

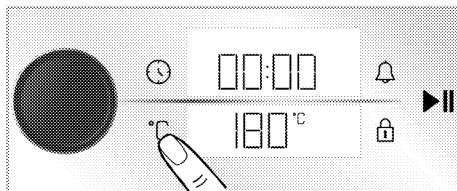


4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje reonom ili dodirnite taster  i okrenite komandno dugme rene udesno / levo.
- » Na ekranu temperature se prikazuje simbol .

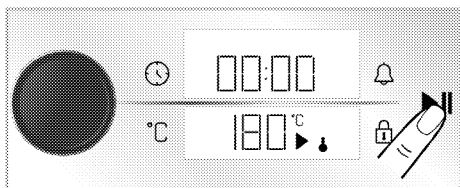


- i** Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodiranjem na taster .
- » Na ekranu temperature se prikazuje simbol .




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

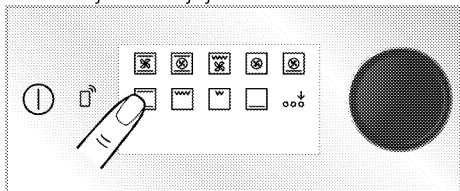


» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi. Simboli  i  će se pojaviti na ekranu temperature. Vreme spremanja hrane počinje odbrojavati na ekranu. Svaka faza simbola  svetli kada unutrašnja temperatura reme dostigne zadatu temperaturu. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno upravljanje spremanjem hrane vrši bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kada je spremanje hrane završeno, dodirnite tipku  za prekid spremanja hrane ili dodirnite tipku  da biste potpuno isključili rernu.

Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane;

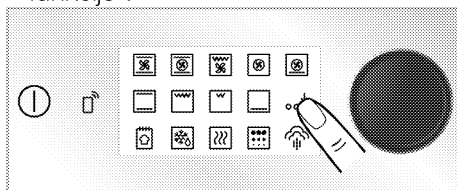
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na upravljačkoj jedinici. Funkcija "Gornji i donji grejač" i postavke od 180 °C i 45 minuta prikazani su kao primer na slikama.



1. Uključite rernu dodirrom na taster .
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.

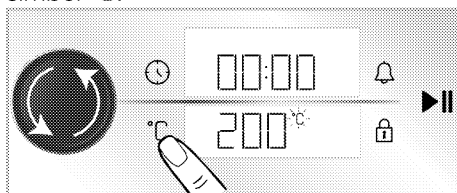


3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se



pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".

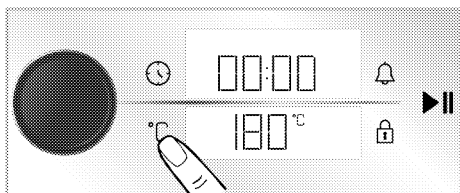


4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje rernom ili dodirnite taster  i okrenite komandno dugme rerne udesno / levo. » Na ekranu temperature se prikazuje simbol .



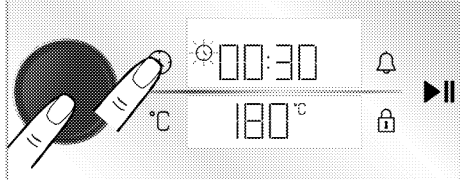
5. Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodirrom na taster .
- » Na ekranu temperature se prikazuje simbol .



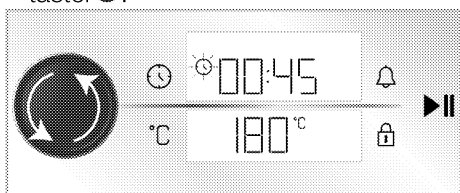
6. Pritisnite taster za upravljanje rernom ili dodirnite taster jednom da biste podesili vreme kuvanja.

» Simbol trepće na ekranu, a na prikazu sata/vremena prikazuje se postavljeno vreme kuvanja od 30 minuta.



i Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, vreme kuvanja postaviti će se na 30 minuta dodirivanjem tastera ili direktnim pritiskom na dugme za upravljanje rernom za brzo podešavanje vremena kuvanja i menjanje vremena okretanjem dugmeta za upravljanje rernom udesno/ulevo.

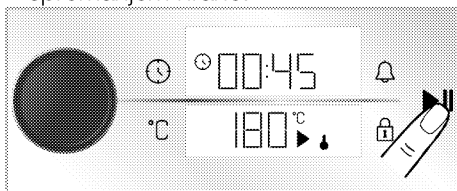
7. Podesite vreme kuvanja okretanjem dugmeta za upravljanje rernom. Potvrdite vreme kuvanja dodirivanjem tastera .



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

8. Nakon što podesite funkciju rada, temperaturu i vreme spremanja hrane,

dodirnite tipku da biste započeli sa spremanjem hrane.



» Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme kuvanja počinje da odbrojava. Simboli i će se pojaviti na ekranu temperature. Svaka faza simbola svetli kada unutrašnja temperatura rerne dostigne zadatu temperaturu. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu temperature će se pojaviti "End", tajmer daje zvučno upozorenje i kuvanje se zaustavlja.

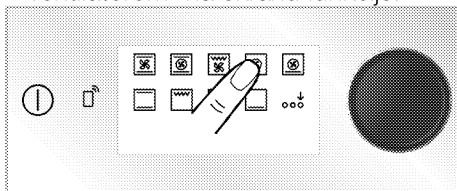
9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku tokom oglašavanja zvučnog signala i "End" se pojavi se na ekranu temperature, rerma nastavlja da radi neograničeno. Ako dodirnete tipku , rerma će se isključiti. Ako dodirnete bilo koju drugu tipku osim ovih tipki, zvučno upozorenje će se prekinuti.


Kuvanje s eko ventilatorom

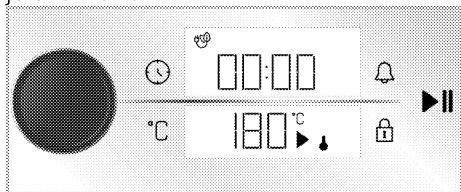
Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vreme kuvanja biće nešto duže.

1. Uključite rermu dodirivanjem na taster .

2. Dodirnite i zadržite "Grejanje s ventilatorom" na ekranu funkcije.



» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.
Kada odbrojavanje istekne, simbol  se pojavljuje i **Eko grejanje s ventilatorom** je aktivirano.



3. Možete promeniti podešenu temperaturu i vreme kuvanja kako je opisano u prethodnim odeljcima. Tada započinjete s kuvanjem.

» Pri **Eko grejanje s ventilatorom**, lampica se pali kraće nego kod drugih funkcija kuvanja tokom kuvanja zbog uštede energije.

Funkcija za pripremu hleba

Vaša rerna ima „Funkcija za pripremu hleba“ posebno definisanu opciju za pravljenje hleba. Podešavanja temperature i vremena funkcije su fiksna.

Sastojci


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

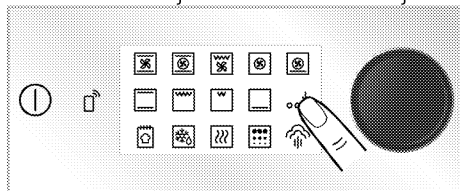
Za gornju stranu testa

- 2 kašičice suncokretovog ulja

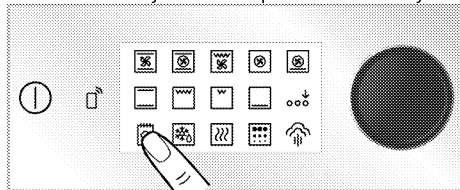
Priprema


1. Prosejte brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promešajte.
2. Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Počevši od bočnih strana posude, toplu vodu sipajte postepeno.
3. Mesite testo ručno ili mikserom oko 10-15 minuta.
4. Zamešeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na

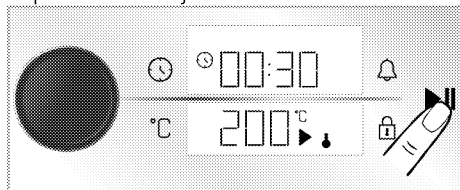
- testo nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekritje ga stretch folijom tako da dodiruje testo.
5. Pokrijte testo streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadode na sobnoj temperaturi.
6. Stavite testo, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite vazduh iznutra. Na testo nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekritje ga stretch folijom tako da dodiruje testo. Testo fermentirajte na sobnoj temperaturi još 30 minuta.
7. Kada testo završi sa fermentacijom, oblikujte testo u vekne i stavite ga na pleh. Napravite 3-4 reza na testu uz pomoć noža.
8. Stavite pleh na treći nivo u rerni.
9. Uključite rernu dodiranjem na taster .
10. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.




11. Dodirnite "Funkcija za pripremu hleba" u donjem redu prikaza funkcija.



12. Dodirnite taster  da biste započeli čišćenje.




13. Na kraju perioda kuvanja, upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete taster , rerna će se isključiti. Ako dodirnete bilo koji drugi taster osim ovih tastera, zvučno upozorenje će prestati.


Kuvanje na pari


Vaša rerna ima funkciju kuvanja uz pomoć pare. Tokom kuvanja, ova para obezbediće bolje rezultate kuvanja. Para osigurava da površina peciva bude svetlija, kora hrskavija i da pecivo bude veće. Štaviše, pomoć pare smanjuje gubitak sokova u mesu, pri čemu je ono sočnije i ukusnije.


Svaka funkcija ima 2 različita nivoa rada uz pomoć pare: nizak nivo pare i visok nivo pare. Tokom kuvanja, para ulazi u rernu u određenim intervalima.


Generalno, nizak nivo pare preporučuje se za pečenje peciva poput kolača, peciva, hleba, a visok nivo pare preporučuje se za pripremu hrane od mesa (poput velikih komada mesa, celog pileta). Ova karakteristika može zavisiti od hrane koju spremate. U tu svrhu pogledajte tabelu za kuvanje.

 Kuvanje na pari može se vršiti samo na temperaturama višim od 80 °C.

 Kapacitet rezervoara za vodu je 250 ml. Tokom kuvanja, nemojte dodavati više od 250 ml vode u rezervoar za vodu.

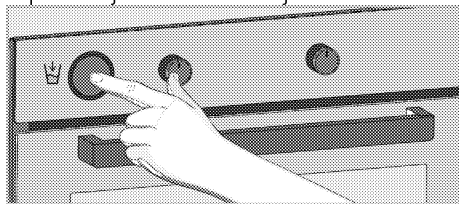
 Kondenzat koji se stvori na vratima rerne nakon kuvanja uz pomoć pare može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

 Izmaknite se kada otvarate vrata rerne, jer para i toplota mogu da izađu tokom i nakon kuvanja uz pomoć pare. Para koja izađe može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

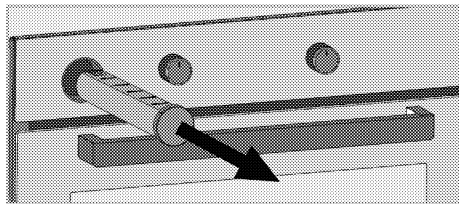
 Ako se voda zadržava u rerni nakon svakog kuvanja uz pomoć pare, preostalu vodu očistite suvom krpom nakon što se rerna ohladi. U suprotnom, nakupljena voda može dovesti do kalcifikacije.

Za kuvanje uz pomoć pare:

1. Pogledajte tabelu za kuvanje uz pomoć pare da biste podesili funkciju, temperaturu i vreme pogodno za odgovarajući obrok i započeli proces kuvanja. Za obroke koji nisu navedeni u tabeli, vi možete odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju kuvanja i vreme.
2. Pritisnite rezervoar za vodu koji se prikazuje na kontrolnoj tabli vaše rerne.

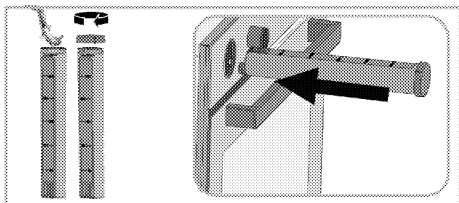


3. Sklonite rezervoar za vodu iz njegovog otvora.





4. Otvorite poklopac rezervoara za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tabeli za kuvanje.

- i** Nemojte koristiti destilovanu ili filterisanu vodu. Koristiti samo flaširanu vodu. Nemojte dodavati rastvore koji su zapaljivi, sadrže alkohol ili čvrste čestice u rezervoar za vodu.



- Zatvorite poklopac rezervoara za vodu i stavite ga u njegov otvor.
- Postavite jelo na preporučenu policu.

Dok je aktivirano kuvanje uz pomoć pare:

- Ako u rezervoaru za vodu ima dovoljno vode, rena nastavlja kuvanje uz pomoć pare sve dok ne nestane voda u rezervoaru.
- Ako voda u rezervoaru nestane ili ako se ne doda dovoljno vode, simbol  ili simbol  će početi da trepere na ekranu i nakon nekog vremena će se oglasiti zvučno upozorenje. U međuvremenu, rena nastavlja da radi bez pare.
- Da biste nastavili da kuvate uz pomoć pare, izvadite rezervoar za vodu, napunite ga vodom do dovoljnog nivoa i stavite ga u njegov otvor. Renna počinje da dobija paru, uz korišćenje vode iz rezervoara.

Posle kuvanja uz pomoć pare:

- Neko vreme nakon završetka kuvanja uz pomoć pare, rena povlači vodu koja ostaje u generatoru nazad u rezervoar. U međuvremenu, zvuk rada pumpe koji se čuje iz rene je redovna pojava.
- Kada se preostala voda povuče, iz higijenskih razloga ispraznite preostalu vodu iz rezervoara za vodu.

- Zbog zdravstvenih rizika ispraznite rezervoar za vodu i dodajte svežu vodu pre nego što započnete novi postupak kuvanja na pari.

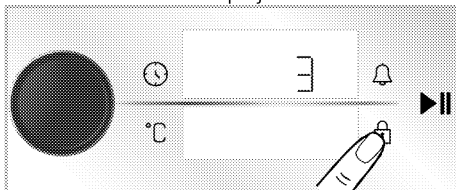
Podešavanja

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



Uključivanje zaključavanja tipki

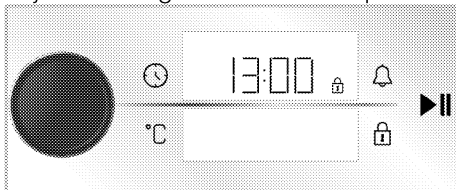
Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

- Dodirnite taster  dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .




» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.


Kada odbrojavanje istekne, na prikazu vremena/sata se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki aktivirano. Kada se dodirne bilo koji taster ili se pritisne kontrolno dugme rene dok je postavljeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.



- i** Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tipki

- Dodirnite tipku  dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada istekne odbrojavanje, simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na prikazu vremena/sata.

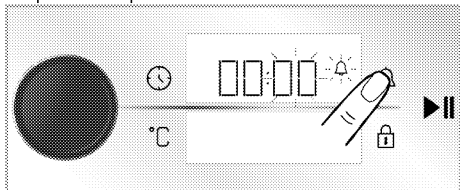
Podešavanje alarma

Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Alarm nema uticaja na funkcije rene. Koristi se za upozorenje. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u reni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, kontrolna jedinica vam daje zvučno upozorenje.

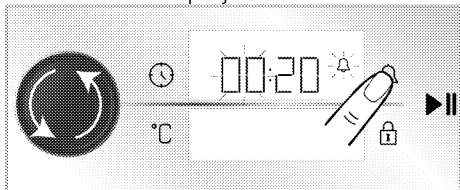
i Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.


1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.


» Polje simbola  i minuta počinje treptati na prikazu vremena/sata.




2. Podesite minut okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno / ulevo i dodirnite taster  jednom da biste aktivirali polje sata.



3. Podesite sat okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno / ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom na dugme za upravljanje renom ili dodirivanjem tastera .

» Simbol  svetli neprekidno i na prikazu vremena/sata odbrojava vreme alarma.

4. Nakon isteka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.


i Ako su vreme alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na prikazu vremena/sata se prikazuje kraće vreme.


Isključivanje alarma

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

» Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

Ako želite da otkazete alarm;


1. Dodirnite taster  jednom za otkazivanje vremena.

» Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

2. Podesite vreme alarma na „00:00“ okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.

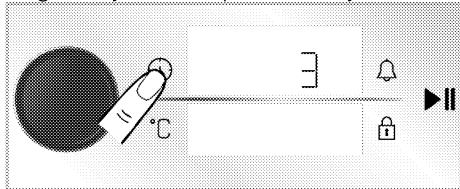
Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka kontrolne jedinice. Vaša rena treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

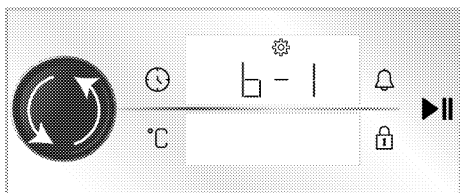
1. Kad je rena isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku  otprilike 3 sekunde.



» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.

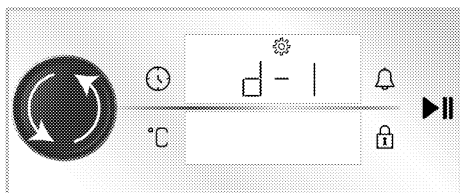
Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.





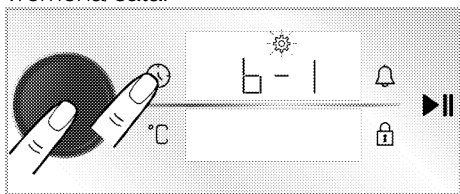
2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi „b-1“ ili „b-2“.




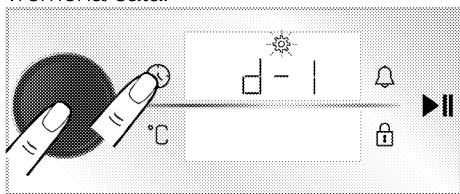
3. Aktivirajte podešavanje nivoa zvuka dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje rernom
» Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.




3. Aktivirajte podešavanje osvetljenja dodirivanjem tipke  ili pritiskom na gumb za upravljanje rernom.
» Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.




4. Podesite željeni nivo zvuka okretanjem dugmeta za upravljanje rernom udesno/ulevo.
5. Potvrdite odabranu razinu glasnoće dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje rernom.

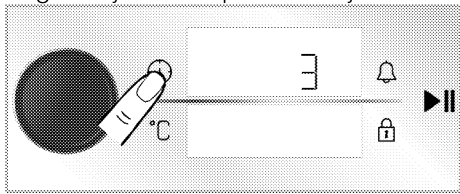


4. Podesite željeni nivo svetlosti okretanjem dugmeta za upravljanje rernom udesno/ulevo.
5. Potvrdite odabranu nivo svetlosti dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje rernom.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

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


1. Kad je rerna isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku  otprilike 3 sekunde.
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

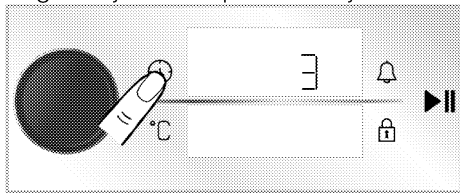


2. Okrećite dugme za upravljanje rernom udesno/ulevo dok se na prikazu vremena/sata ne pokažu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.

Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač)

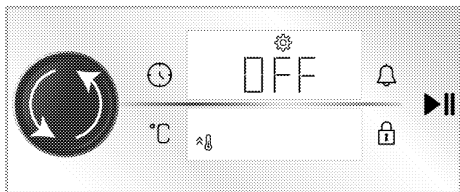
Kuvanjem možete automatski upravljati pomoću funkcije brzog predgrevanja na vašem proizvodu. U tu svrhu aktiviraćete podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

1. Kad je rerna isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku  otprilike 3 sekunde.
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




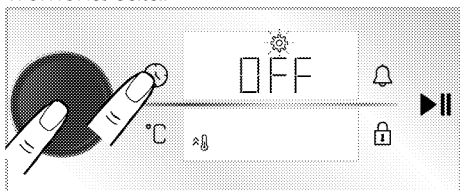
2. Okrećite dugme za upravljanje rernom udesno/ulevo dok se simbol  i

“Isključeno” ne pojavi na prikazu vremena/sata.

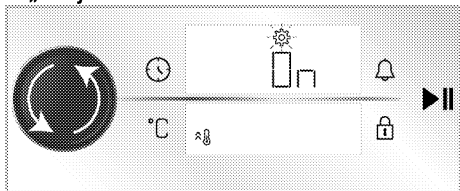


3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

» Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Okrenite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo da biste promenili podešavanje „Isključeno” dato na prikazu vremena/sata u podešavanje „Uključeno”.




5. Potvrdite podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

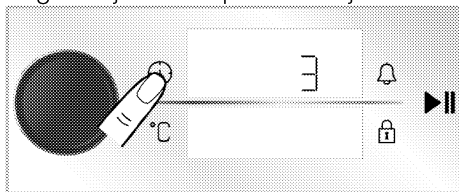
i Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Ako ga postavite na **“Isključeno”**, možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.


Promena tačnog vremena


da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

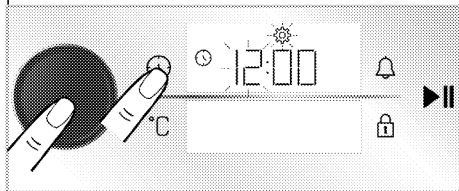
1. Kad je rena u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster  otprilike 3 sekunde.


» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




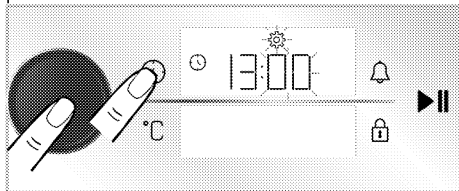
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje renom ili dodirnite taster  da aktivirate polje sata.

» Polje za sat i simbol  treperi na prikazu vremena/sata.



3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje renom udesno/ulevo i pritisnite gumb za upravljanje renom ili dodirnite tipku  jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol  trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje retnom ili dodirivanjem tastera ⌚.

» Tačno vreme je podešeno i simbol ⚙️ se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

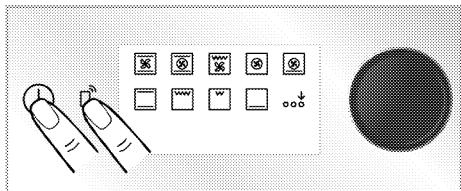
Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju HomeWhiz

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

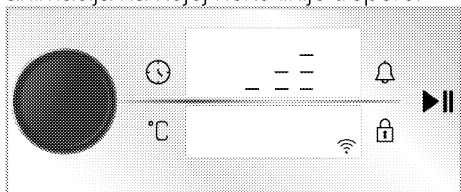
i Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz“, sledite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

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

1. Da biste rernu doveli u režim podešavanja, dok je rerna isključena (kada se na ekranu prikazuje doba dana), istovremeno dodirnite tipke ⌚ i 🏠 oko 3 sekunde.



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



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

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

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

Aktiviranje daljinskog upravljača rerne

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

1. dodirnite jedanput taster 🏠 dok se na ekranu ne pojavi simbol 📶.



» Simbol 🏠 prikazaće se na ekranu zajedno sa simbolom 📶.

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

i Ako je simbol 📶 prikazan na ekranu, a kada se pritisne tipka 🏠 čuće se signal za grešku, i ako se simbol 🏠 ne prikazuje na ekranu, ili simbol 📶 treperi na ekranu, proverite povezanost vašeg uređaja s internetom. Ako je internetska veza u redu i problem se nastavi, ponovite korake za instalaciju.

Brisanje podudaranja rerne povezane sa aplikacijom „Homevhiz“


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

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

» Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje od 5.

2. Nakon završetka odbrojavanja, na ekranu će se pojaviti animacija brisanja podudaranja.

3. Nakon što se postupak brisanja podudaranja završi bez problema, začuće se zvučno oglašavanje i rena će se ponovo pokrenuti.

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

4. Nakon završetka brisanja, možete ponovo povezati proizvod sa svojim „Homewhiz“ nalogom.

Izjava o usaglašenosti

Arcelik A.S. ovim izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usaglašenosti sa Direktivom RED možete pronaći na internetu na support.beko.com uz dodatna dokumenta na stranici proizvoda za vaš uređaj.



2.4 GHz opseg: 100 mV maks.

6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

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

- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturumom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomerno.
- Ako tokom kuvanja koristite papir za kuvanje, na donjoj površini namirnica može se primetiti malo smeđe boje. U

ovom slučaju, možda ćete morati da produžite vreme kuvanja za oko 10 minuta.

- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rene.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je lepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje peciva

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

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kalup za torte na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksići	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni/metalni pravougaoni kalup na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardni pleh*	Funkcija "Pizza"	3	250	8 ... 15

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela načina spremanja hrane za Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija

- Ne menjajte temperaturu spremanja hrane nakon što se spremanje započne u Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija.
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji Eko grejanje s ventilatorom. Ako se vrata ne otvaraju, unutrašnja temperatura je optimalno podešena radi uštede energije i može se razlikovati od one prikazane na ekranu.
- Ne zagrevajte prethodno u režimu Eko grejanje s ventilatorom.

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

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

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke pečenja

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani gril*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Stavite jednu posudu na donju policu					

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija policia	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Tabela za grilovanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Čufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotlet	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

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

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

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Kuvanje uz pomoć pare

Opšte informacije









- Kuvanje na pari može se izvoditi samo sa funkcijama kuvanja na pari navedenim u uputstvu. Za funkcije kuvanja uz pomoć pare pogledajte odeljak "Radne funkcije rerne".
- Ako se u stolu za kuvanje predlaže zagrevanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon zagrevanja. Vremena navedena u trenutku zalivanja



pokazuju vreme proteklo nakon predgrevanja.

- Tabela za kuvanje sadrži preporuke za kuvanje koje je testirao proizvođač. Možete odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju kuvanja uz pomoć pare i vreme za kuvanje koje nije navedeno u tabeli.
- Kuhajte uz pomoć pare sa jednim plehom.

Tabela za kuvanje na pari

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Pozicija polica / Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml) / Nivoa pare	Vreme na pari (min.)**	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)	Cca. težina (u g)
Celi hleb	2 / Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	180	200 / 	pre zagrevanja	30 ... 40	820
Pržena piletina (1.8-2 kg)	2 / Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	25 min. 250/max, zatim 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Krmenadla (jedan komad)	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Jagnjeća potkolenica sa povrćem	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	170	250+250*** / 	nakon prethodnog zagrevanja odmah	80 ... 100	2000
Domaća krofna s kvascem	3 / Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	180	150 / 	pre zagrevanja	20 ... 30	1200
Čizkejk	3 / Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grillu****	Grejanje s ventilatorom	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Pileći batak	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	200	150 / 	nakon prethodnog zagrevanja odmah	20 ... 30	800
Pečeni krompir	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	190	100 / 	25	45 ... 55	500

Hrana	Pozicija polica / Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml) / Nivoa pare	Vreme na pari (min.)**	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)	Cca. težina (ug)
Hleb sa hamburgera	3 / Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	180	200 / 	pre zagrevanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	3 / Standardni pleh*	Funkcija "3D"	200	100 / 	nakon prethodnog zagrevanja odmah	15 ... 25	500

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Označava vreme proteklo nakon prethodnog zagrevanja.

*** Na pola vremena spremanja dodajte još 250 ml vode.

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

Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1

kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tabela načina spremanja testne hrane

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

7 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlór za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunder za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo

emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.

- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbjuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirceta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sunđerom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

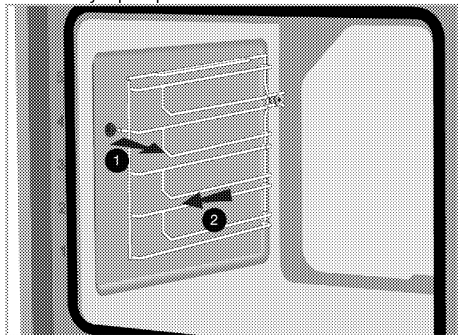
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

Paročišćenje

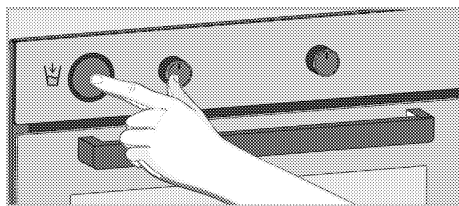
Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna)



omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

⚠ Opšta upozorenja

- Podešavanje vremena i temperature paročišćenja i podešavanje pare ne mogu se promeniti.
- Ako voda ponestane u prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije paročišćenja, ako se tokom čišćenja ukloni rezervoar za vodu ili otvori poklopac, funkcija čišćenja će se otkazati.
- Ako je temperatura rerne iznad 120°C, funkcija paročišćenja neće započeti.
 1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
 2. Pritisnite rezervoar za vodu koji se prikazuje na kontrolnoj tabli vaše rerne da biste uklonili rezervoar. U rezervoar napunite 200 ml vode.

i Nemojte koristiti destilovanu ili filterisanu vodu. Koristiti samo flaširanu vodu. Nemojte dodavati rastvore koji su zapaljivi, sadrže alkohol ili čvrste čestice u rezervoar za vodu.



3. Postavite rezervoar za vodu u otvor i gurnite ga unutra.
4. Uključite remu dodiranjem na taster .
5. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.
6. Dodirnite "Paročišćenje" u donjem redu prikaza funkcija.
7. Dodirnite tipku  da biste započeli čišćenje.

» Čišćenje započinje i na ekranu se pojavljuje vreme čišćenja parom. Ovo trajanje nije moguće promeniti.

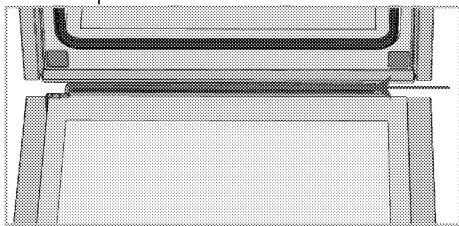
8. Na kraju vremena na ekranu se pojavljuje "00:00".

9. Otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom.

10. Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i Tokom režima paročišćenja, voda koja se stavi u posudu na dnu rerne za omekšavanje manjih količina ostataka/prljavštine unutar rerne isparava i kondenzuje se u unutrašnjosti rerne i na unutrašnjem staklu vrata rerne, pa voda može kapati kada se vrata rerne otvore. Obrišite kondenzovanu vodu čim se otvore vrata rerne.

11. Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u delu žleba ispod rerne može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



Čišćenje vrata rerne

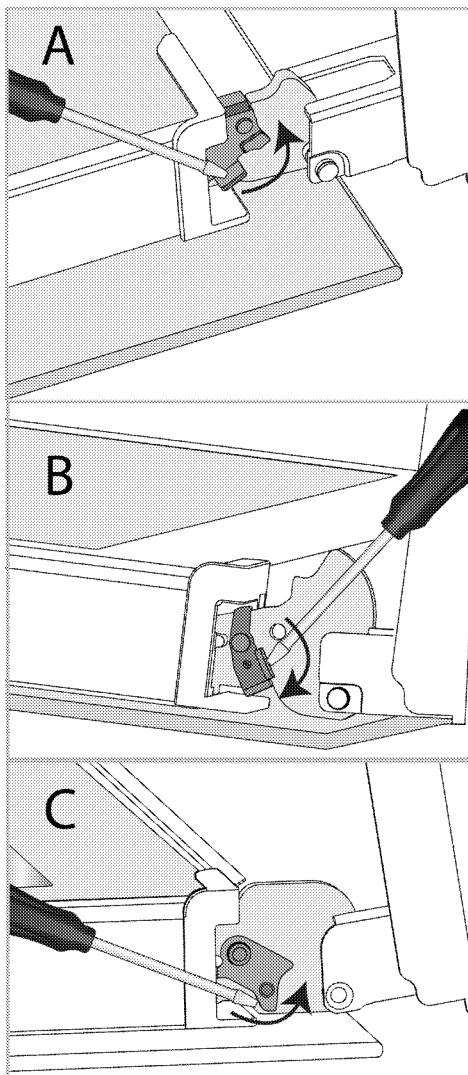
i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

i Unutrašnje staklo vrata rerne prekriveno je materijalom koji se lako čisti. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, strugače od tvrdog metala, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje, kao što je belilo.

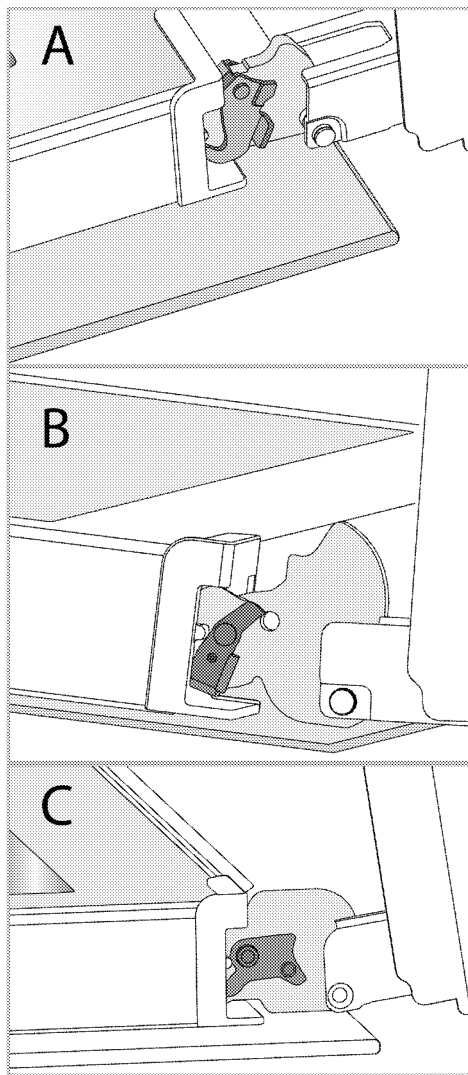
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom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

Skidanje vrata rerne

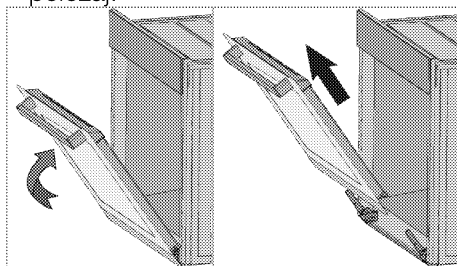
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici. Tip šarke (A), (B), (C) varira u zavisnosti od modela proizvoda. Donje slike prikazuju kako se otvaraju sve vrste šarki. (A) šarke su dostupne u normalnim tipovima vrata. (B) šarke tipa dostupne su kod tipova vrata sa mekim zatvaranjem. Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.



Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj
3. Postavite vrata rečne u poluzatvoreni položaj.



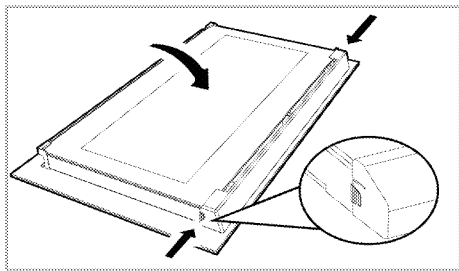
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

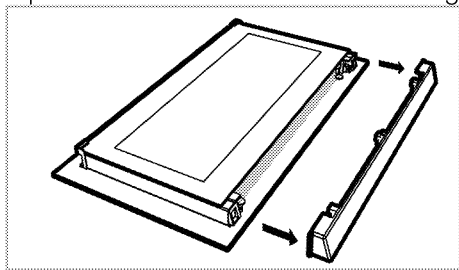
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

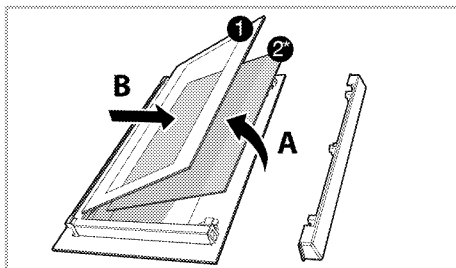
1. Otvorite vrata rerne.



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



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



1 Staklena ploča sa unutrašnje strane
2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnjue staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).

5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom presezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični preoz najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog poslavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.

7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje sijalice u rerni

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

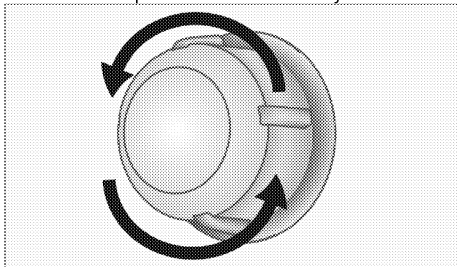
Zamena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

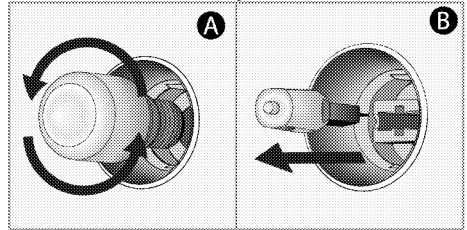
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampsa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



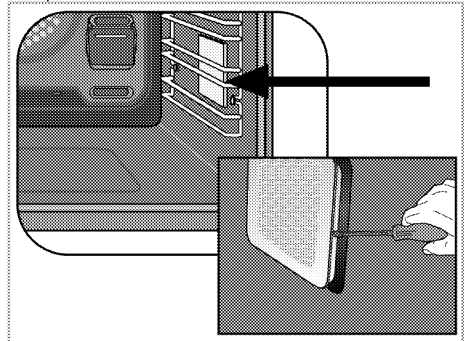
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



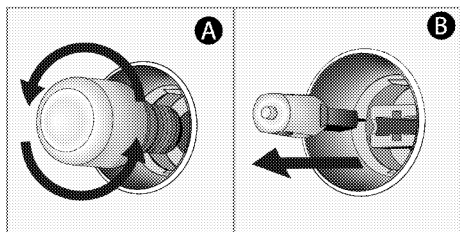
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

8 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rerne tokom rada. >>> *Ovo nije kvar.*

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> *Ovo nije kvar.*

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hladi.

- Kada se metalni delovi greju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

Rerna ne greje.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite remu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

(Kod modela sa tajmerom) Ekran sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> *Podesite vreme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.*

