



Рерна за вградување

Упатство за корисникот

**Ugradna pećnica**

Korisnički priručnik

**Beépített sütő**

Használati útmutató



BIE24301B

**MK / SB / HU**

285.4486.04/R.AD/16.07.2020/7-5

7790586701

## Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

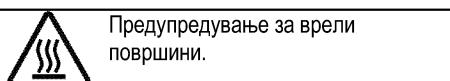
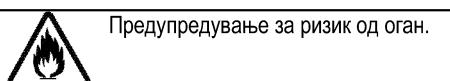
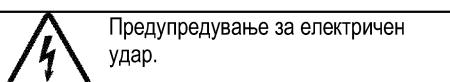
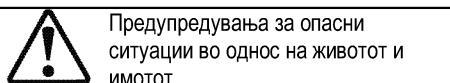
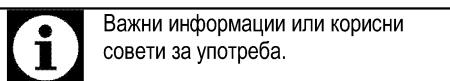
Ви благодариме што избраете производ на Beko. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придржни документи пред да го користите производот и зачувайте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дадете му го и упатството за употреба.

Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

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

### Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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



## СОДРЖИНА

<b>1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина</b>	<b>4</b>	<b>5 Како се ракува со рерната</b>	<b>20</b>
Општа безбедност .....	4	Општи информации за печене, динстање и печење на грилот .....	20
Електрична безбедност.....	4	Како се работи со електричната рерна .....	20
Безбедност на производот.....	6	Работни режими .....	21
Наменета употреба.....	8	Употреба на часовникот на рерната .....	22
Безбедност за децата .....	8	Табела со времиња за готвење.....	24
Фрлање на стариот производ .....	8	Како се работи со грилот .....	26
Фрлање на материјалот за пакување .....	9	Табела со времиња на готвење за грил.....	26
<b>2 Општи информации</b>	<b>10</b>	<b>6 Одржување и грижа</b>	<b>27</b>
Преглед .....	10	Општи информации.....	27
Содржина на пакувањето.....	11	Чистење на контролниот панел.....	27
Технички спецификации.....	12	Чистење на рерната .....	27
<b>3 Инсталација</b>	<b>13</b>	Вадење на вратата на рерната .....	28
Пред поставување .....	13	Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	29
Поставување и поврзување .....	15	Замена на светилката во рерната .....	29
Фрлање на стариот производ .....	17		
<b>4 Подготовка</b>	<b>18</b>	<b>7 Решавање проблеми</b>	<b>31</b>
Совети за штедење енергија .....	18		
Првична употреба .....	18		
Поставување на времето .....	18		
Право чистење на производот .....	18		
Воведно загревање .....	18		

# 1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

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

**Општа безбедност**

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

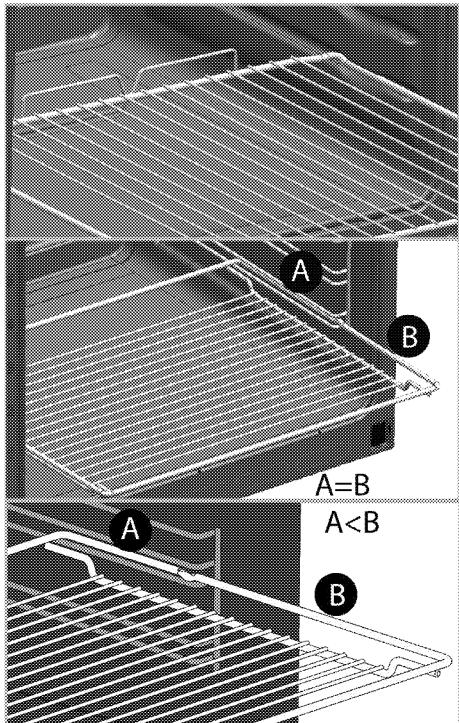
Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

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

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

## Безбедност на производот

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



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

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

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

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

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

## Наменета употреба

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

## Безбедност за децата

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

согласност со стандардите за животна средина.

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

## Фрлање на стариот производ

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



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

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

## Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи

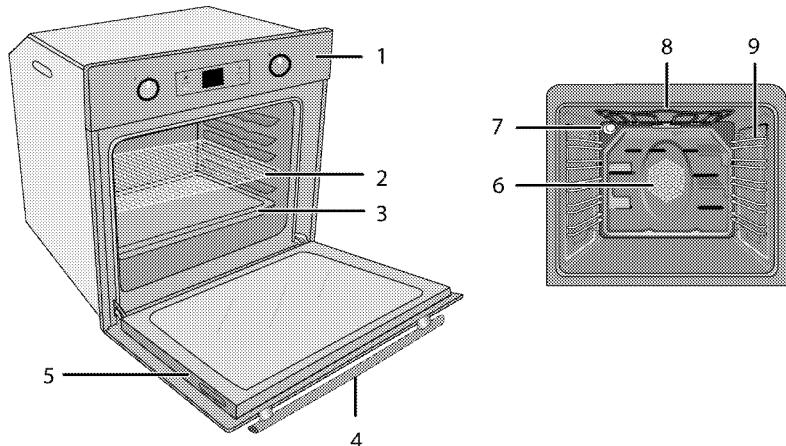
штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

### **Фрлање на материјалот за пакување**

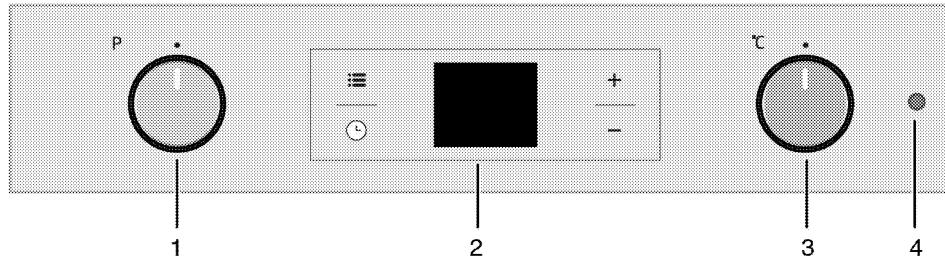
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувайте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

## 2 Општи информации

### Преглед



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



- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1 | Регулатор со функции     |
| 2 | Дигитален таймер         |
| 3 | Регулатор за термостатот |
| 4 | Светилка за термостатот  |

## Содржина на пакувањето

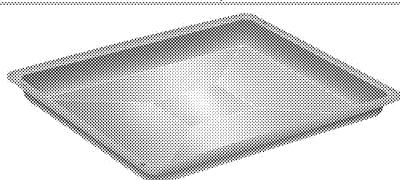


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е описана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

### 1. Упатство за корисникот

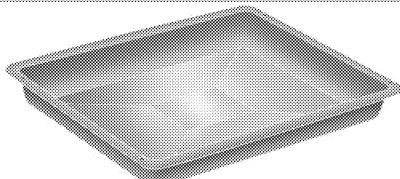
### 2. Стандардна тава

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



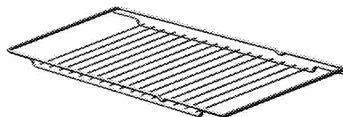
### 3. Длабока тава

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



### 4. Решетка за грил

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

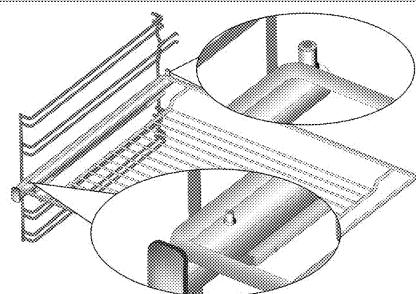
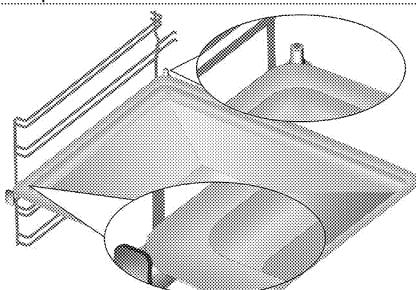


### 5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици

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

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

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



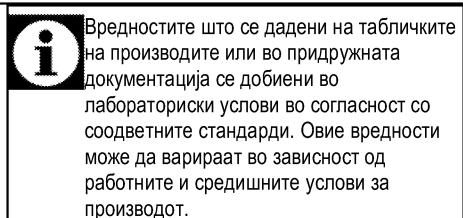
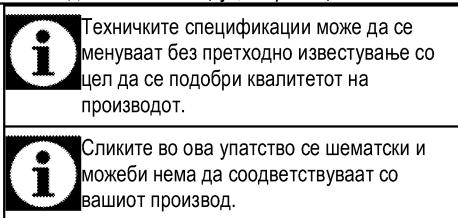
## Технички спецификации

<b>Напон / фреквенција</b>	220-240 V ~ 50/60 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	2.4 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1.5 mm. <sup>2</sup>
<b>Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)</b>	595 mm./594 mm./567 mm.
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 mm./560 mm./мин. 550 mm.
<b>Главна рерна</b>	<b>Повеќенаменска рерна</b>
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на прилот	2.2 kW

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

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

\*\* Видете *Инсталација, страница 13.*



## 3 Инсталација

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

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



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



### ОПАСНОСТ:

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



### ОПАСНОСТ:

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

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирали.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште barem две лица.



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



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



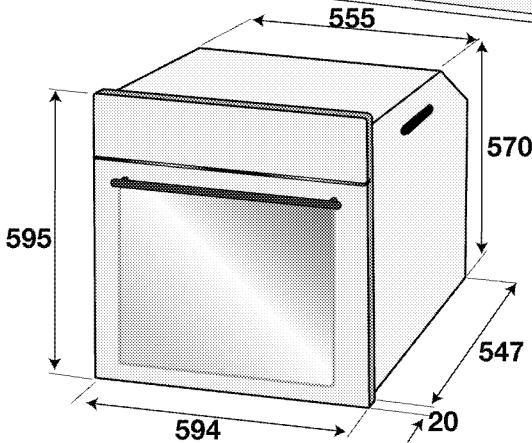
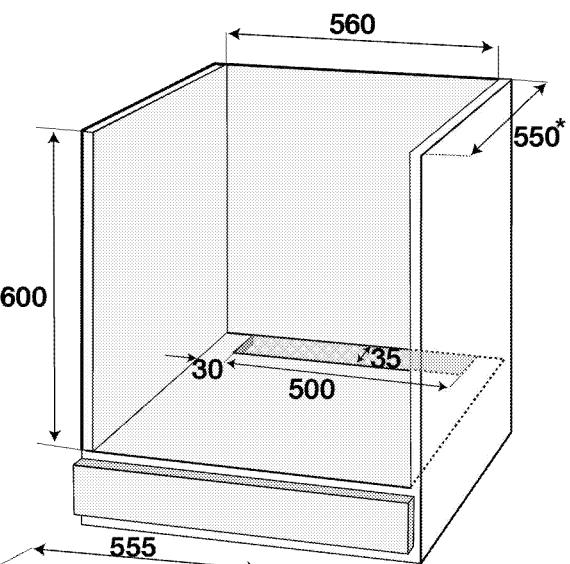
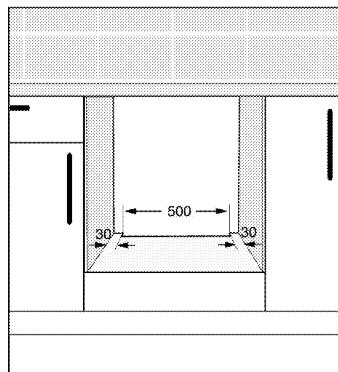
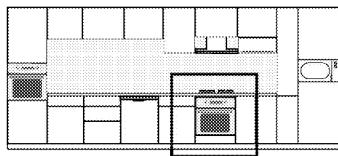
Ако производот има ракки, притиснете ги наназад во страниците сидови по преместување на производот.

## Пред поставување

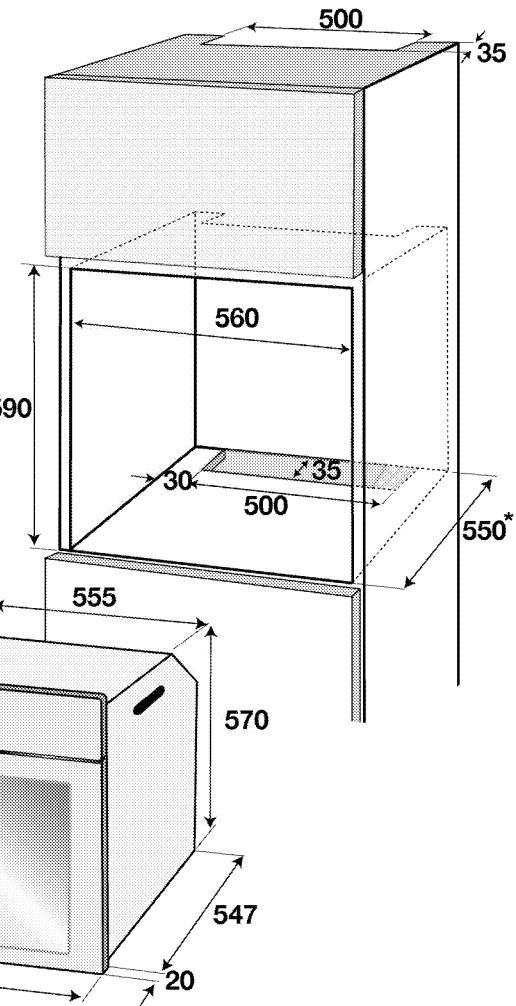
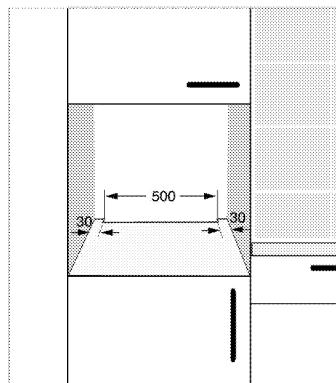
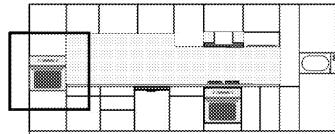
Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи.

Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната.

Погледнете ја сликата (вредности во мм.).



\* МИН.



\* мин.

## Поставување и поврзување

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

### Електрично поврзување

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

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



### ОПАСНОСТ:

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



### ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се приклештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот.

Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

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



### ОПАСНОСТ:

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

### Поврзување на кабелот за напојување

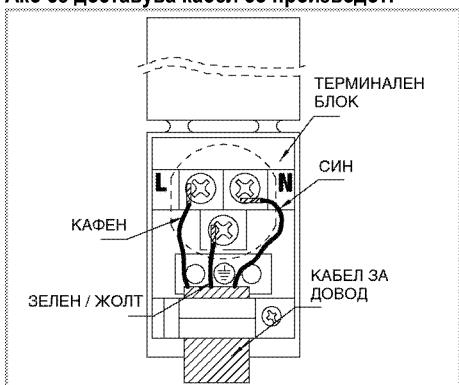


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за перна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата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

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

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

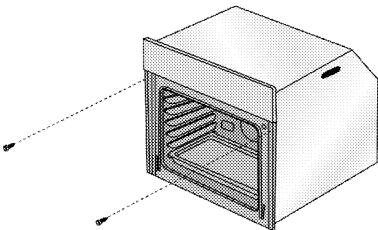
### Ако се доставува кабел со производот:



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

### Инсталација на производот

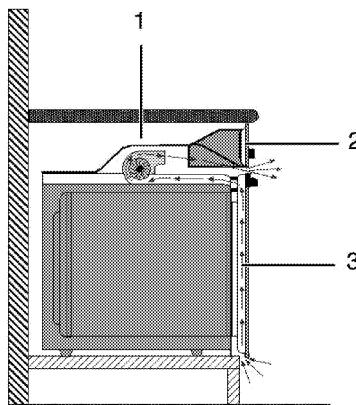
1. Лизнете ја перната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде приклештен и/или заглавен.



Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

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

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



1 Вентилатор за разладување

2 Контролен панел

3 Врата

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



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

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

#### Конечна проверка

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

#### Фрлање на стариот производ

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



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



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

## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

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

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на перната често за време на готвењето.
- Готовете повеќе од едно јадење во перната секогаш кога е тоа можно. Може да готовите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Готовете повеќе од едно јадење последователно. Пертата е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на перната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на перната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готовите.

### Првична употреба

#### Поставување на времето



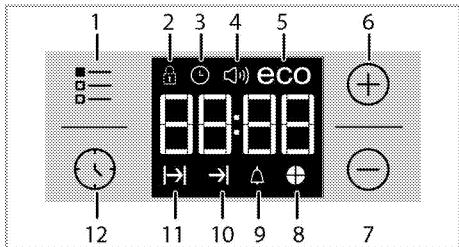
При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притиснете ги копчињата **+/-** за да го поставите времето откако перната ќе се вклучи за првпат.



Кај модели со контроли на допир, право дупрете **:=**, а потоа употребете **+/-** за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот **⌚** и почекајте 4 секунди без да дупирате на копчињата за да потврдите.



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење
- 11 Симбол за време на готвење
- 12 Копче за програми

**i** Ако не се постави времето на почеток, часовникот ќе почне со работа од **12:00** и ќе се прикаже симболот **⌚**. Симболот ќе исчезне штом ќе се постави времето.

**i** Поставките за тековно време се откажуваат ако схема струја. Треба ја вклучете струјата и повторно да ги прилагодите.

#### Прво чистење на производот



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

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

#### Воведно загревање

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



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на перната, грејачите, итн. Држете ги децата на страна. Секогаш користете ракавици за перна што се отпорни за топлина кога ставате или vadите садови во / од врелата перна.

#### Електрична перна

1. Извадете ги сите тави за печене и жичениот грил од перната.
2. Затворете ја врата на перната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната перна, страница 20.*
5. Вклучете ја перната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја перната, видете *Како се работи со електричната перна, страница 20*

#### Перна со грил

1. Извадете ги сите тави за печене и жичениот грил од перната.
2. Затворете ја врата на перната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 26.*
4. Вклучете ја перната да работи околу 15 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 26*



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

## 5 Како се ракува со рерната

### Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгреници!

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

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



#### ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

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

### Совети за печење

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

### Совети за печење месо

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

### Совети за печење на грил

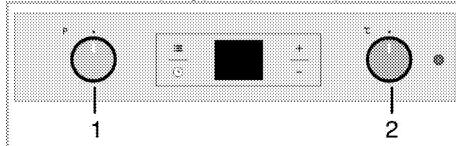
Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

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



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

### Како се работи со електричната рерна Избор на температура и работен режим

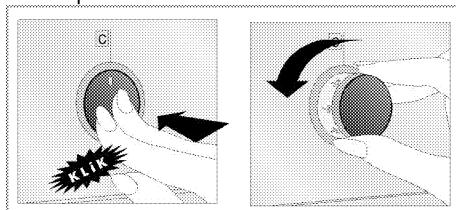


1 Регулатор со функции

2 Регулатор за термостатот

Рерната е опремена со регулатори на излегување што се појавуваат кога ќе ги притиснете.

- Притиснете навнатре за да излезе регулаторот и потоа свртете го за да ја направите саканата поставка.



- Кога е завршен процесот на готвење, притиснете го копчето навнатре.
- Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
- Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.

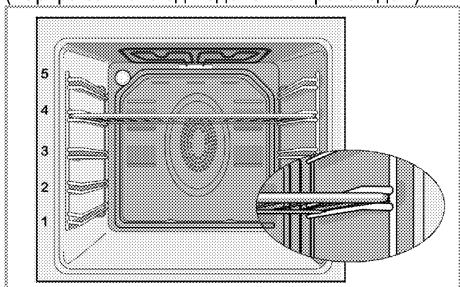
» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

#### Исклучување на електричната перна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе). Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

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

(Варира зависно од моделот на производот.)



#### Работни режими

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

#### Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Готовете само со една тава.

#### Долен грејач



Работи само долниот грејач.

Соодветно е за пיצה и за последователно потемнување на храната од долната страна. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пареа.

#### Горен/долен грејач потпомогнат со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот ѕид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Готовете само со една тава.

#### Целосен грил



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

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

#### Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

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

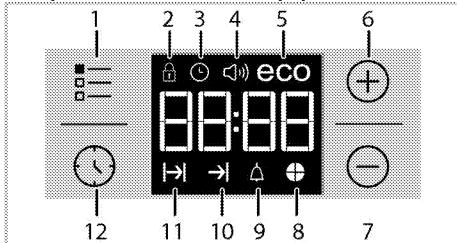
## Поттикнувач



Оваа функција се користи за брзо загревање на раженот. Не е соодветна за готвење храна.

- Изберете ја саканата температура по избор на функцијата. Се вклучува сијаличката за температура и рерната се загрева.
- Сијаличката се гаси кога ќе се заврши процесот на готвење. Сега, изберете ја саканата функција за готвење на храната.

## Употреба на часовникот на рерната



- Копче за прилагодување
- Симбол за заклучени копчиња
- Симбол за часовник
- Симбол за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- Симбол за економичен режим
- Копче за плус
- Копче за минус
- Симбол за печенje пита
- Симбол за аларм
- Симбол за крајно време за готвење
- Симбол за време на готвење
- Копче за програми

<b>i</b>	Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути. Програмата се откажува ако снема струја. Мора одново да ја програмирате рерната.
<b>i</b>	При кое било поставување, соодветните симболи ќе трепкаат на еcranот. Мора да почекате малку за да се активираат поставките.
<b>i</b>	Времето во денот не може да се постави ако нема направено поставка за готвење.



Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готвење се постави кога ќе започне готвењето.

## Готвење со поставување на времето за готвење;

Може да ја поставите рерната така што таа ќе се исклучи на крајот на одреденото време со поставување на време за готвење на тајмерот.

- Изберете функција за готвење.
- Допрете додека не се појави симболот на еcranот за времето за готвење.
- Поставете го времето за готвење со копчињата .
- » Отако ќе го поставите времето за готвење, симболот и времето ќе се прикажуваат постојано.
- Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.

» Кога ќе започне готвењето, на еcranот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.

## Поставување крај на времето за готвење за подоцна;

По поставување на времето за готвење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готвењето за подоцна.

- Изберете функција за готвење.
- Допрете додека не се појави симболот на еcranот за времето за готвење.
- Поставете го времето за готвење со копчињата .
- » Отако ќе го поставите времето за готвење, симболот ќе се прикажува постојано.
- Допрете додека не се појави симболот на еcranот за крајното време за готвење.
- Пritisнете ги копчињата за да го поставите крајното време за готвење.
- » Отако ќе го поставите времето за готвење, симболите и и времето ќе се прикажуваат постојано. Отако ќе започне готвењето, симболот ќе исчезне.
- Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.

- » Таймерот на перната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте. Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и перната ќе се загреје на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.
- » Кога ќе започне готвењето, на еcranот почнува да се одборојува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.
7. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „End“ (крај) на еcranот и се огласува таймерот со аудио предупредување.
  8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.
- Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.



Рерната одново ќе започне со работа ако го притиснете кое било копче за крај на аудио предупредувањето. Свртете ги копчињата за температура и функции на „0“ (исклучена) позиција за да ја исклучите перната и да спречите таа повторно да почне со работа на крајот на предупредувањето.

### Активирање на заштитата за копчињата

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

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



Копчињата на перната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Защитата за копчињата нема да се откаже ако снема струја.

### За да ја деактивирате заштитата за копчињата

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.

- » Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на еcranот.
2. Деактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .

- » Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

### Поставување на алармот

Може да го користите таймерот на перната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење.

Алармот нема влијание врз функциите на перната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во перната во одреден момент. Таймерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.



Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата / .



Функционалните копчиња за тонот на алармот, времето во денот, осветленоста на еcranот и копчињата за температура треба да бидат во позиција за исклученост - 0 (OFF).

- » Симболот ќе свети и ќе се појави времето за алармот на еcranот штом ќе се постави времето за алармот.

3. По истекот на времето за алармот, симболот ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

### Исклучување на алармот

1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.

- » Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

### Откажување на алармот:

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот за да го откажете алармот.
2. Притиснете и држете го копчето додека не се прикаже „00:00“.



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

### Менување на тонот за алармот

- Допрете додека не се појави симболот на еcranот.
- Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата / .
- Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.

» Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „**b-01**“, „**b-02**“ или „**b-03**“ на еcranот.

### Промена на времето во денот

За менување на времето во денот што сте го поставиле порано:

- Допрете додека не се појави симболот на еcranот.
- Поставете го времето во денот со копчињата / .
- Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

### Економичен режим

Со поставување на времето за готвење во перната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите.

Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од перната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.

### Поставување на економичен режим

- Допрете додека не се појави симболот **еко** (еко) на еcranот.
- Ќе се прикаже „**OFF**“ (исклучено) на еcranот.

- Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „**On**“ (вклучено) на еcranот, а симболот **еко** (еко) ќе продолжи да свети.

### Оневозможување на економичниот режим

- Допрете додека не се појави симболот **еко** (еко) на еcranот.
- Ќе се прикаже „**On**“ (вклучено) на еcranот.
- Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .
- Се прикажува „**OFF**“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

### Поставување на осветленоста на еcranот

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

- За осветленост на еcranот, допрете додека да се појават на еcranот **d-01** или **d-02**, или **d-03**.
- Поставете ја саканата осветленост со копчињата / .

» Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

### Табела со времиња за готвење

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

### Печење тесто и месо

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

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*	<input type="checkbox"/>	3	180	25 ... 30
Колач во капап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**	<input type="checkbox"/>	2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Пандишпан	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Колачи	Една тава	Тава за тесто*	<input type="checkbox"/>	3	180	25 ... 30
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*	<input type="checkbox"/>	2	200	30 ... 40
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*	<input type="checkbox"/>	2	200	25 ... 35
Маја	Една тава	Стандардна тава*	<input type="checkbox"/>	2	200	35 ... 45
Лазанъи	Една тава	Стакlena/метална правоаголна тава на решетка за грил**	<input type="checkbox"/>	2 - 3	200	30 ... 40

Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагношки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 220 потоа, 180 ... 190	70 ... 90
Печено пипешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30

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

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

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

### Табела за готвење за тестирање јадења

Институциите за контрола да го тестираат

Јадењата во оваа табела за готвење се

производот

подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
Пандишпан	Една тава	Кружен капак за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
Пита со јаболка	Една тава	Кружен цон метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	180	50 ... 60

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

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

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

### Совети за печенеје колачи

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

### Совети за печенеје тесто

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

сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



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

### Совети за готвење зеленчук

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

### Како се работи со грилот



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на перната при употреба на грилот.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

### Вклучување на грилот

- Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
- Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
- Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.

» Се вклучува сијаличката за температура.

### Исклучување на грилот

- Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



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

### Табела со времиња на готвење за грил

#### Печење на грил со електричен грил

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

\* во зависност од густината

\*\*Претходно загревајте околу 5 минути.

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

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

институциите за контрола да го тестираат производот

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

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

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

## 6 Одржување и грижа

### Општи информации

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



#### ОПАСНОСТ:

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



#### ОПАСНОСТ:

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

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



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



Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикуваат електричен удар.

### Чистење на контролниот панел

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



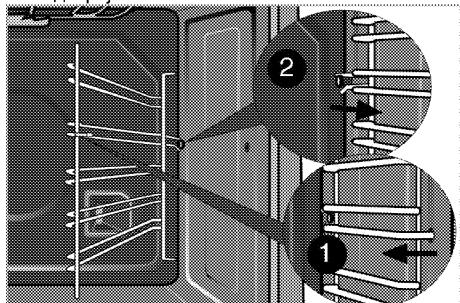
Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.  
Контролниот панел може да се оштети!

### Чистење на перната

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

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

- Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
- Извадете ја страничната рамка се влечење докрај кон вас.

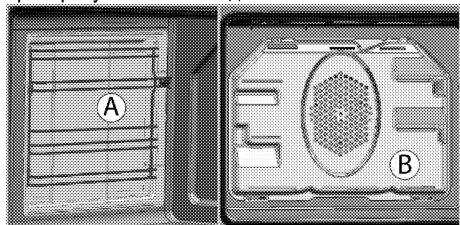


### Каталитички сидови

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

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премакнат со каталитички енамел.

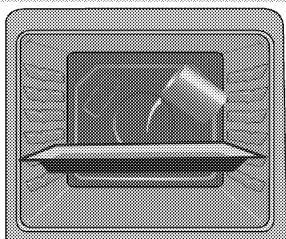
Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на перната. Благодарение на нивната перфорирана структура, каталитичките површини ја собираат маснотијата и штом површината се наполни со маснотија, тие почнуваат да светат. Во овој случај, се препорачува замена на деловите.



## Лесно чистење со пареа

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

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

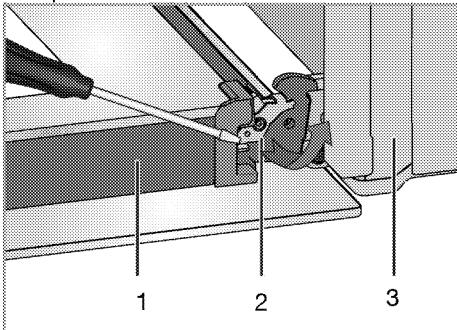


3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со пареа и вклучете ја на 100° С 25 минути.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

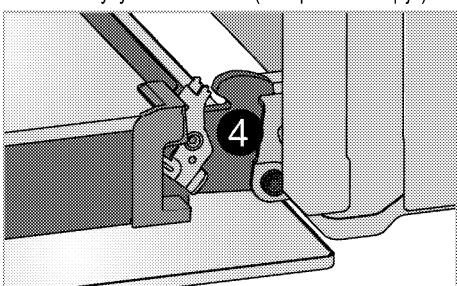


За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваниите остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете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

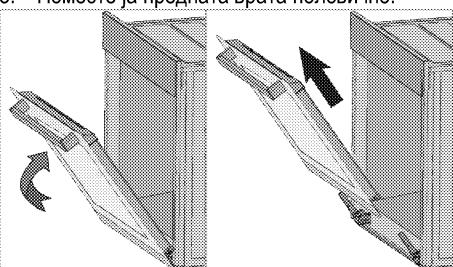
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



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



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



## Чистење на вратата на рерната

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



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

## Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).



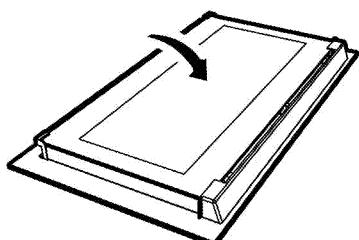
Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавјте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

## Вадење на внатрешното стакло на вратата

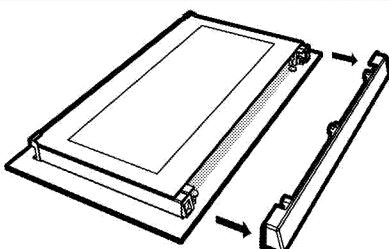
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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

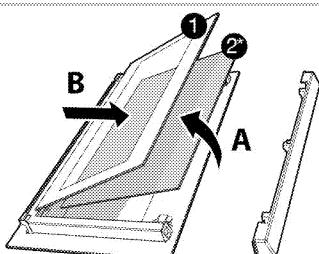
1. Отворете ја вратата на перната.



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



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



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

## Замена на светилката во перната



### ОПАСНОСТ:

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



Во оваа пека, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во перната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



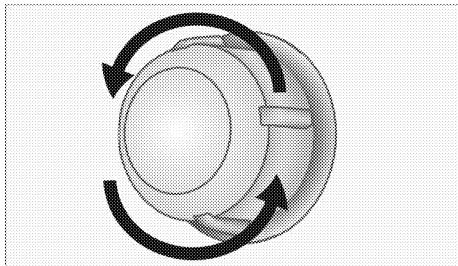
Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



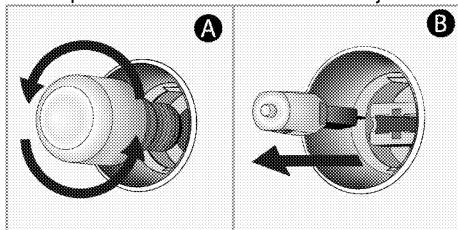
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

#### Ако перната има тркалезна светилка:

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



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



4. Ставете го стакленниот капак одново.

## 7 Решавање проблеми

### Рерната испушта пареа додека работи.

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

### Производот еmitува звук на метал при загревање и ладење.

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

### Производот не работи.

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

### Сијаличката во рерната не работи.

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

### Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.
- Тајмерот не е наместен кај моделите што се опремени со тајмер. >>> Прилагодете го времето.  
(Ќад производите со микропечка, тајмерот ја контролира само микропечката.)
- Нема струја. >>> Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.

### (Ќад моделите со тајмер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.

- Има прекин на струја. >>> Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.



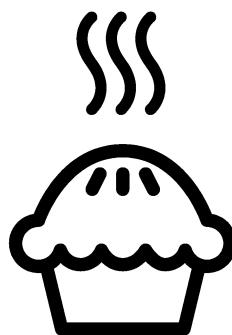
Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.





## **Ugradna pećnica**

Korisnički priručnik



**SB**

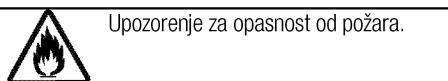
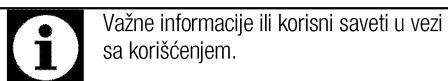
## Molimo da prvo pročitajte ovo uputstvo!

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

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

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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



<b>1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje</b>	<b>4</b>	<b>5 Kako rukovati rernom</b>	<b>19</b>
Opšta bezbednost .....	4	Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju .....	19
Bezbednost električnih proizvoda .....	4	Kako koristiti električnu rernu .....	19
Bezbednost proizvoda .....	5	Režimi rada .....	20
Namena .....	7	Korišćenje sata rerne .....	20
Bezbednost dece .....	7	Tabela vremena kuvanja .....	22
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	7	Kako rukovati roštiljem .....	24
Odlaganje ambalažnog materijala .....	8	Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja .....	24
<b>2 Opšte informacije</b>	<b>9</b>	<b>6 Održavanje i nega</b>	<b>25</b>
Pregled .....	9	Opšte informacije .....	25
Sadržaji pakovanja .....	10	Čišćenje komandne table .....	25
Tehničke specifikacije .....	11	Čišćenje rerne .....	25
<b>3 Instalacija</b>	<b>12</b>	Skidanje vrata rerne .....	26
Pre instalacije .....	12	Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima .....	26
Instalacija i povezivanje .....	14	Zamena sijalice u rerni .....	27
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	16		
<b>4 Pripreme</b>	<b>17</b>	<b>7 Otklanjanje kvarova</b>	<b>28</b>
Saveti za uštedu energije .....	17		
Prva upotreba .....	17		
Podešavanje vremena .....	17		
Prvo čišćenje proizvoda .....	17		
Prvo zagrevanje .....	17		

## **1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje**

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

### **Opšta bezbednost**

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

druge relevantne dokumente i delove.

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

### **Bezbednost električnih proizvoda**

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

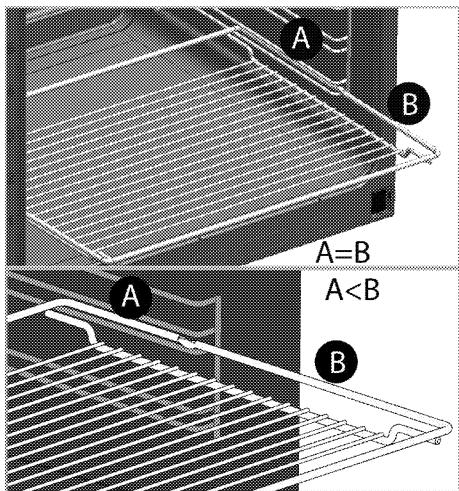
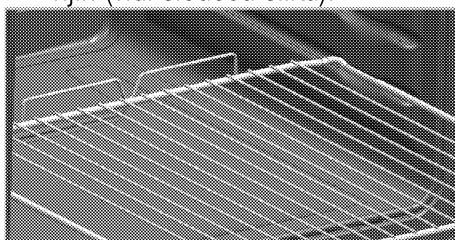
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sijanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili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

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

### **Bezbednost proizvoda**

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

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



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

- kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

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

## Namena

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

## Bezbednost dece

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

## Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



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

## **Usaglašenost sa RoHS direktivom:**

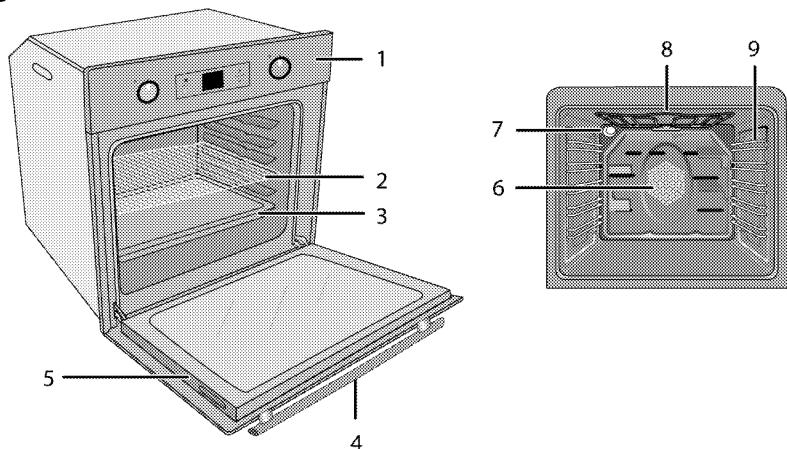
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

## **Odlaganje ambalažnog materijala**

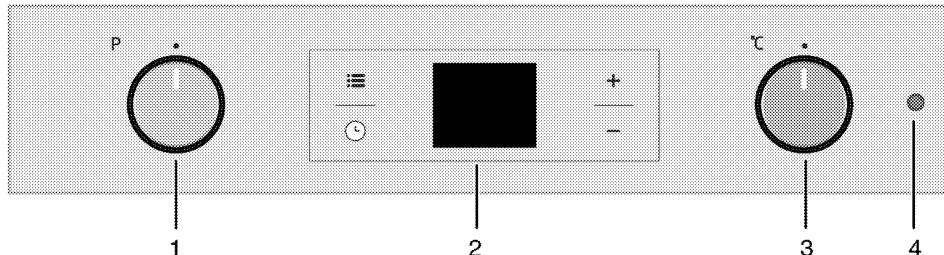
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domaćaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlazite ih sa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

## 2 Opšte informacije

### Pregled



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



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Obrotno dugme za izbor funkcije |
| 2 | Digitalni vremenski programator |
| 3 | Obrotno dugme termostata        |
| 4 | Lampica termostata              |

## Sadržaji pakovanja

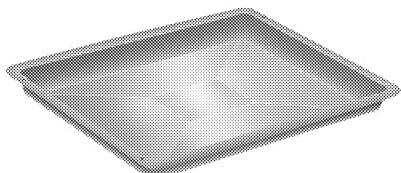


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

### 1. Korisnički priručnik

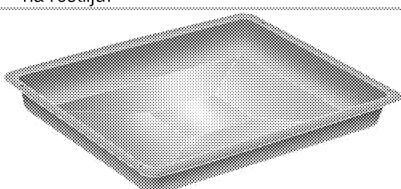
### 2. Standardni pleh

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



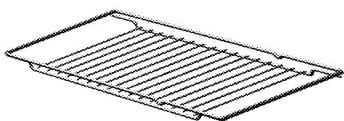
### 3. Duboki pleh

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



### 4. Žičani roštilj

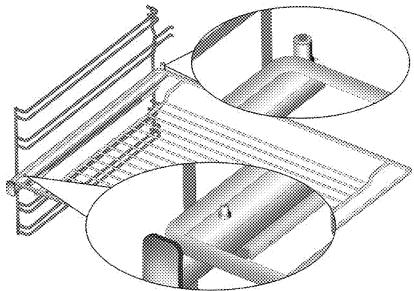
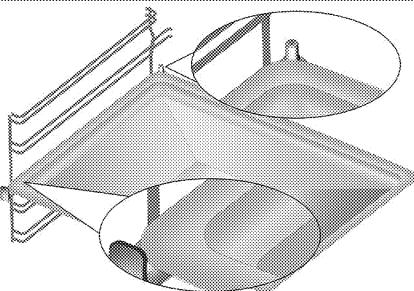
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



### 5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

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

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



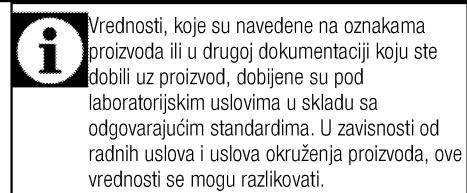
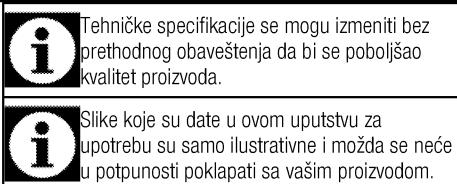
## Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50/60 Hz
Ukupna potrošnja energije	2.4 kW
Tip kabla / poprečni presek	mln.H05W-FG 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
<b>Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Glavna rerna</b>	<b>Rerna sa više funkcija</b>
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

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

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

\*\* Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*



## 3 Instalacija

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



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



### OPASNOST:

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



### OPASNOST:

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

- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelišani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.



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



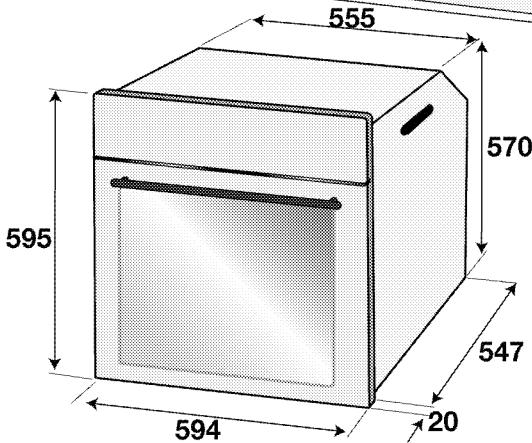
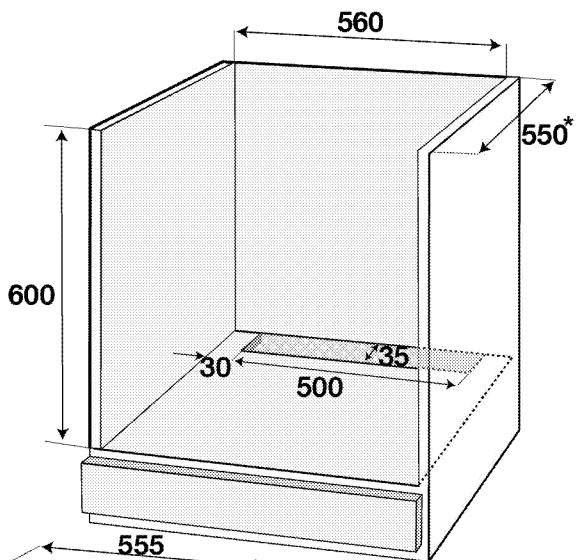
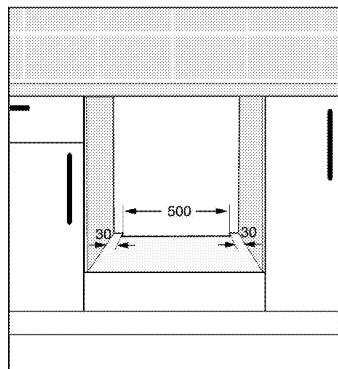
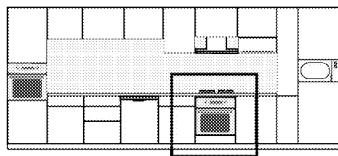
Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



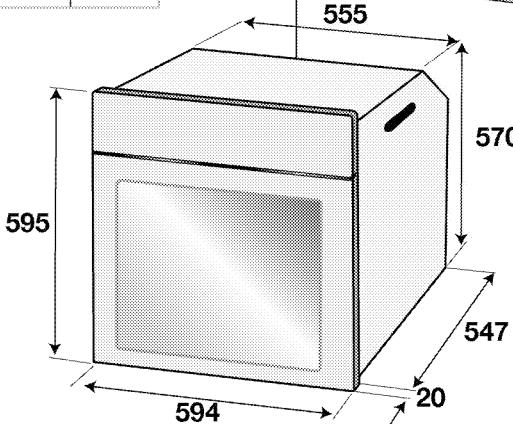
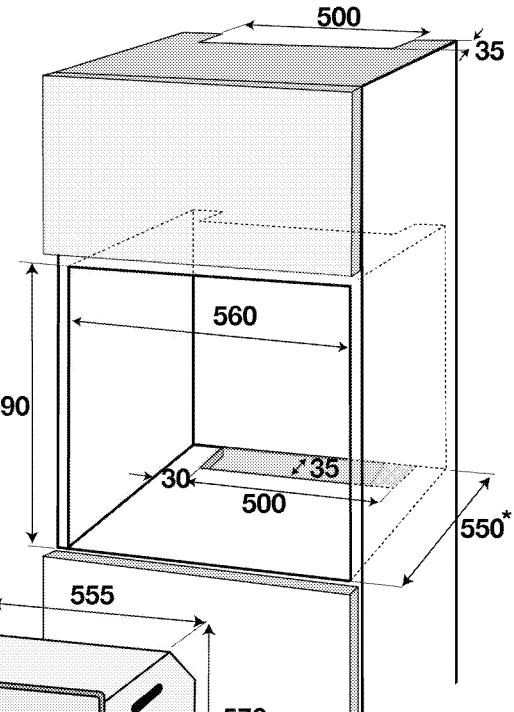
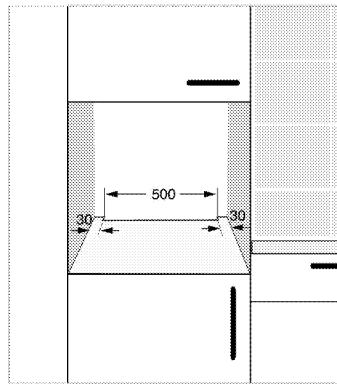
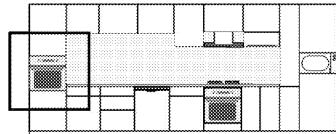
Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerite uređaj.

## Pre instalacije

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



\* min.



\* min.

## Instalacija i povezivanje

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

### Električno povezivanje

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

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



### OPASNOST:

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

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



### OPASNOST:

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklesti, savije ili prignjeći ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

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



### OPASNOST:

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.

Postoji opasnost od električnog udara!

### Povezivanje kabla za napajanje

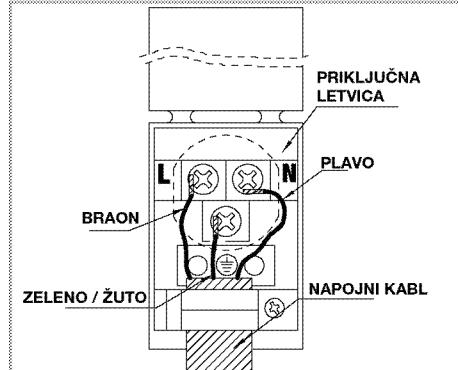


Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

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

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

### Ako je kabl isporučen sa proizvodom:

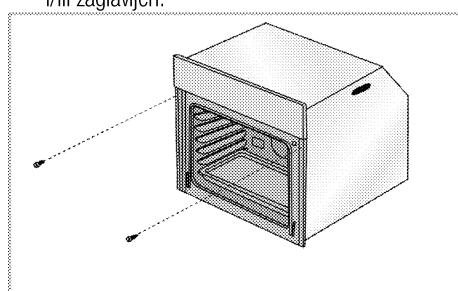


2. Za jednofazno povezivanje, žice treba povezati na sledeći način:

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

### Instalacija proizvoda

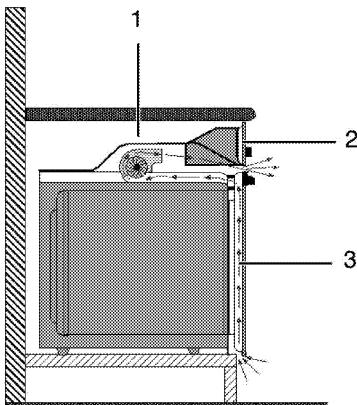
1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



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

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

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



1 Cooling fan (Rashladni ventilator)

2 Kontrolna tabla

3 Vrata

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



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

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

**Finalna provera**

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

**Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad**

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



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



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

## 4 Pripreme

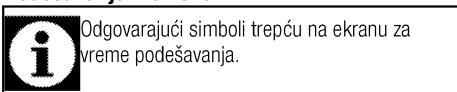
### Saveti za uštedu energije

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

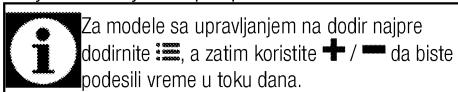
- U remni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos topote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata remne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u remni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu remnu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata remne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

### Prva upotreba

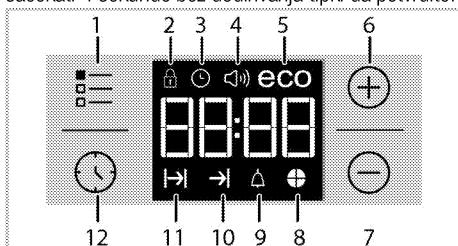
#### Podešavanje vremena



Pritisnite tastere **+/-** da biste podešili vreme nakon što je rerna uključena prvi put.



Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol **OK** i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma

- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

**i** Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od **12:00** a simbol **OK** će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podeši.

**i** Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podešiti.

#### Prvo čišćenje proizvoda

**i** Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.  
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštре predmete tokom čišćenja.

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

#### Prvo zagrevanje

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

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

#### Električna rerna

- 1 Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz remne.
- 2 Zatvorite vrata remne.
- 3 Izaberite statičan položaj.
- 4 Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu remnu, strana 19.*
- 5 Uključite na oko 30 minuta.
- 6 Isključite remnu; pogledajte *Kako koristiti električnu remnu, strana 19*.

#### Rerna za roštilj

- 1 Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz remne.
- 2 Zatvorite vrata remne.

3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 24.*
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 24*



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 pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

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

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



#### OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izade para.

Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

#### Saveti za pečenje

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

#### Saveti za pečenje mesa

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

#### Saveti za pečenje na roštilju

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

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

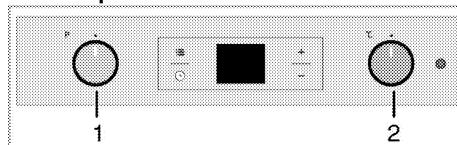


Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplostu roštilja.

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

### Kako koristiti električnu rernu

#### Izbor temperature i način rada

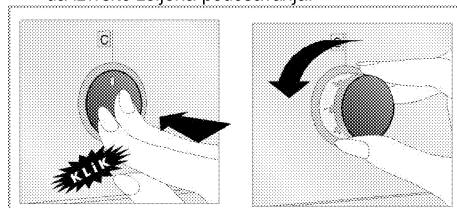


1 Obrtno dugme za izbor funkcije

2 Obrtno dugme termostata

Na vašoj rerni postoje iskačuća dugmad koja iskaču kada ih pritisnete.

- Pritisnite dugme da bi iskočilo, a zatim ga okrenite da izvršite željena podešavanja.



- Kada se proces kuvanja završi, pritisnite dugme ka unutra.
- Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.
- Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.

» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

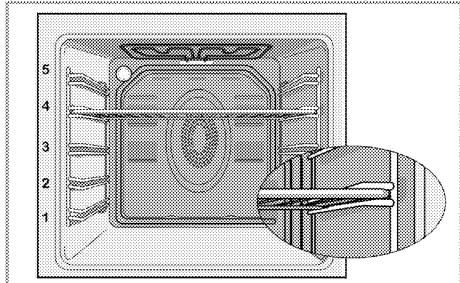
## Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu polici. Rešetka za roštilj mora biti ubaćena između žičanih polica kao što je prikazano na slici.

Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



## Režimi rada

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

### Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagревa i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

### Donji grejač



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

Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

### Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni.

Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj remi. Kuvajte samo sa jednim plehom.

## Full grill (Veliki roštilj)

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

- Da biste ispeklili roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajući polici ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

## Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispeklili roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajući polici ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

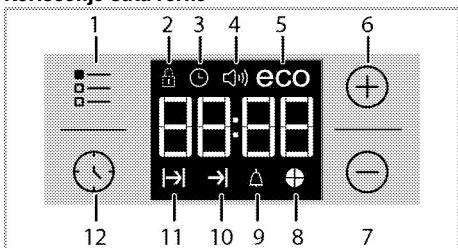
## Pojačavač



Ova funkcija se koristi za brzo zagrevanje rerne; nije pogodna za kuhanje jela.

- Izaberite željenu temperaturu nakon izbora ove funkcije. Lampica temperature se pali i rerna se zagreva.
- Lampica se gasi nakon završetka procesa zagrevanja. Sada izaberite željenu funkciju za kuhanje jela.

## Korišćenje sata rerne



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Taster za podešavanje  |
| 2 | Simbol blokade tastera   |
| 3 | Simbol sata  |
| 4 | Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.) |
| 5 | Simbol Eko režima  |
| 6 | Taster plus  |
| 7 | Taster minus   |
| 8 | Simbol vremenskog indikatora   |

- |    |                                |
|----|--------------------------------|
| 9  | Simbol alarma                  |
| 10 | Simbol za kraj vremena kuvanja |
| 11 | Simbol vremena kuvanja         |
| 12 | Taster za program              |

	Maksimalno vreme koje se može podešiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se ponistiava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
	Odgovarajući simboli treću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.
	Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podešiti.
	Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

**Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;**  
Možete da podešite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere / .
- » » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Stavite jelo u rernu i podešite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.
- » Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednak dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

#### **Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:**

Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podešiti kasnije.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere / .
- » » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol će se trajno pojaviti na ekranu.

4. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
5. Pritisnite tastere / da biste podešili kraj vremena kuvanja.
- » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol plus simbol i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol će nestati.
6. Stavite jelo u rernu i podešite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

- » **Oven timer (Vremenski programator rerne)** proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podešili. Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.
- » Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednak dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.
7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
  8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazati se trenutno vreme.

Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj "0" (isključeno) da biste isključili rernu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rerne na kraju upozorenja.

#### **Aktiviranje zaključavanja tipke**

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

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

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

#### **Da deaktivirate zaključavanje tipke**

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
- » "On" će se pojaviti na ekranu.

- Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku . » "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

### Podešavanje budilnika

Vremenski programator umerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.

Budilnik nema uticaja na funkcije umerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenećete hrani u umerni posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

- Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



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

- Podesite trajanje alarma sa tipkama  / .



Tasteri za funkcije za ton alarma, sat, osvetljenost ekrana i tasteri za temperaturu treba da budu na poziciji 0 (isključeno).

- » Posle podešavanja vremena alarma, simbol  će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.
- Na kraju vremena alarma, simbol  će početi da trepće i oglasiće se zvučno upozorenje.

### Isključivanje alarma

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

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

### Otkazivanje alarme;

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



Pokazaće se vreme alarma. Ako su uporedno podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazaće se ono vreme koje je kraće.

### Promena tonsa alarma

- Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera  / .
- Zvuk koji ste podešili će se ubrzo aktivirati.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolač u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input type="checkbox"/>	3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na željanom roštilju**	<input type="checkbox"/>	2	180	40 ... 50

» Izabrani ton alarma će biti prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na ekranu.

### Menjanje vremena u danu

Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

- Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- Podesite vreme pomoću tastera  / .
- Zvuk koji ste podešili će se ubrzo aktivirati.

### Režim štednje

Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u umeri. Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature reme isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

### Podešavanje režima štednje

- Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.
- » "**OFF**" će se pojaviti na ekranu.
- Omogućite režim štednje dodirivanjem tastera .
- Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "**On**" se pojavljuje na ekranu i simbol **eco** ostaje da svetli.

### Onemogućavanje režima štednje

- Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.
- » "**On**" će se pojaviti na ekranu.
- Onemogućite režim štednje dodirivanjem tastera .

» "**END**" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

### Podešavanje osvetljenosti ekrana

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

- Dodirujte  dok se na ekranu ne pojavi **d-01** ili **d-02** ili **d-03** za podešavanje osvetljenosti.
- Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera  / .

» Zvuk koji ste podešili će se ubrzo aktivirati.

### Tabela vremena kuvanja

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

### Pečenje jela i pečenje mesa

	Prva polica umerne je <b>donja</b> polica.
--	--

Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*	<input type="checkbox"/>	3	180	25 ... 30
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input type="checkbox"/>	2	200	30 ... 40
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input type="checkbox"/>	2	200	25 ... 35
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input type="checkbox"/>	2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**	<input type="checkbox"/>	2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input type="checkbox"/>	2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći bit (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25 min. 220 zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input checked="" type="checkbox"/>	2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čuretkina (5,5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input checked="" type="checkbox"/>	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

\* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

### Tabela kuvanja za testiranje jela

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

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (pribilž. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input type="checkbox"/>	3	140	20 ... 30
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**	<input type="checkbox"/>	2	180	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

\* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

### Saveti za pečenje kolača

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

- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

### Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postaraјte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednakog pečenja.



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

#### Saveti za kuvanje povrća

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

#### Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

##### Pečenje na električnom roštilju

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

\* zavisno od debljine

\*\*Prethodno zagrevajte 5 minuta

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

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

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

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

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

#### Kako rukovati roštiljem



##### UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

#### Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.  
» Lampica temperature se pali.

#### Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hrana koja je prikladna za intenzivnu toplostu roštilja.

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

# 6 Održavanje i nega

## Opšte informacije

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



### OPASNOST:

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



### OPASNOST:

Pri čišćenju sačekajte da se proizvod ohladi.  
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

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



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

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



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

## Čišćenje komandne table

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



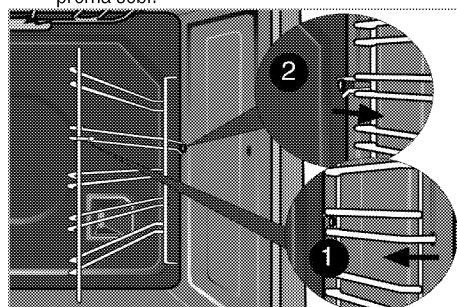
Ako je vaš proizvod opremljen tasternima/dugmadi, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table.  
Komandna tabla može da se ošteti!

## Čišćenje rerne

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

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

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

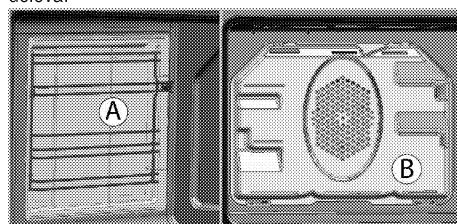


### Katalitički zidovi

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

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu.

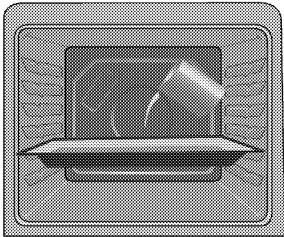
Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbuju masnoću i kada se površina ispunji mašću, počinju da sjaje. U tom slučaju preporučuje se zamena delova.



## Lako čišćenje parom

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

- Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnosti rerne.
- Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 100°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.



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

### Čišćenje vrata rerne

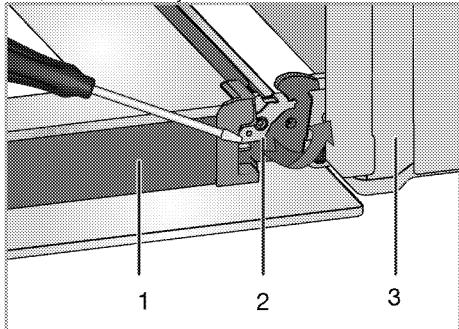
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



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

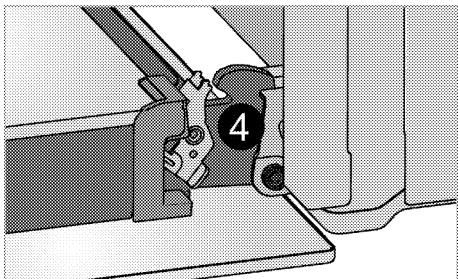
### Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.

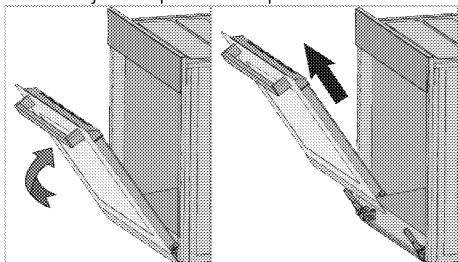


1 Vrata

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



3. Prednja vrata pomerite do pola.



4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povuci prema napred kako bi se oslobođila iz leve i desne šarke.

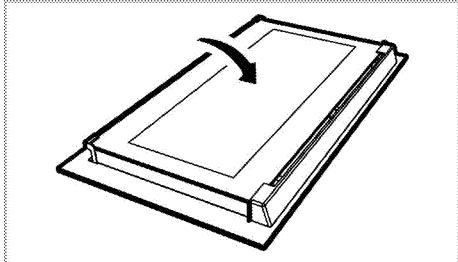


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

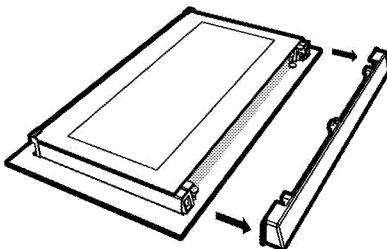
### Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

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

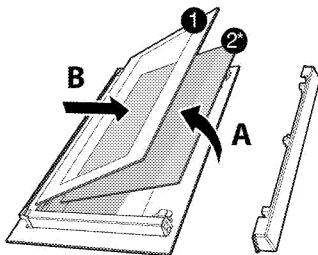
1. Otvorite vrata rerne.



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



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



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

## Zamena sijalice u rerni



### OPASNOST:

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



U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa 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 licencem.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



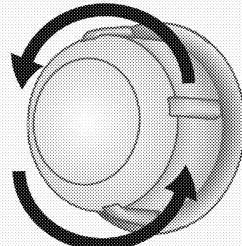
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hrani.



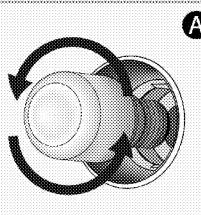
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 ° C.

### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

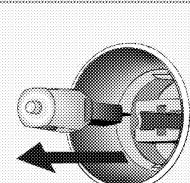
- Isključite proizvod iz struje.
- Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



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



B



- Namestite stakleni poklopac.

## 7 Otklanjanje kvarova

### Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

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

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

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

### Proizvod ne radi.

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

### Sijalica u rerni ne radi.

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

### Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> Podesite vreme.  
(Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.

### (Kod modela sa tajmerom) Disples sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.



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



## Beépített sütő

Használati útmutató



HU

**A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!**

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsminőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feleje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

### **Jelmagyarázat**

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



<b>1</b> Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések	<b>4</b>	<b>5</b> A sütő működtetése	<b>19</b>
Általános biztonsági utasítások .....	4	Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről.....	19
Elektromos biztonság .....	4	Az elektromos sütő használata .....	19
Termékbiztonság .....	5	Működési módok.....	20
Rendeltetés .....	7	A sütő órájának használata .....	20
Biztonsági előírások gyermekekre nézve.....	7	Sütési időtáblázat .....	22
A régi termék leselejtése .....	8	A grillsütő működtetése .....	24
A csomagolóanyag kidobása.....	8	Sütési idő táblázat grillezéshez.....	24
<b>2 Általános tájékoztató</b>	<b>9</b>	<b>6</b> Karbantartás és tisztítás	<b>25</b>
Áttekintés .....	9	Általános tájékoztató.....	25
A csomag tartalma.....	10	A vezérlőpult tisztítása .....	25
Műszaki adatok.....	11	A sütő tisztítása.....	25
<b>3 Beszerelés</b>	<b>12</b>	A sütő ajtajának eltávolítása .....	26
Üzembe helyezés előtt.....	12	Az ajtó belső üvegének eltávolítása.....	26
Üzembe helyezés és csatlakoztatás .....	14	A sütő lámpájának cseréje .....	27
A régi termék leselejtése.....	16	<b>7</b> Hibaelhárítás	<b>28</b>
<b>4 Elkészítés</b>	<b>17</b>		
Energiatakarékkossági tippek .....	17		
Első használat.....	17		
Időbeállítás .....	17		
A készülék első tisztítása .....	17		
Első bekapcsolás .....	17		

## **1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések**

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

### **Általános biztonsági utasítások**

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.  
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.  
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.
- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kékikönyvet, termék címket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

### **Elektromos biztonság**

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavítatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

- konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
  - A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
  - Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
  - A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
  - Használat közben a sütő hátsó felülete felforrosodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó

felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.

- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedélyvel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

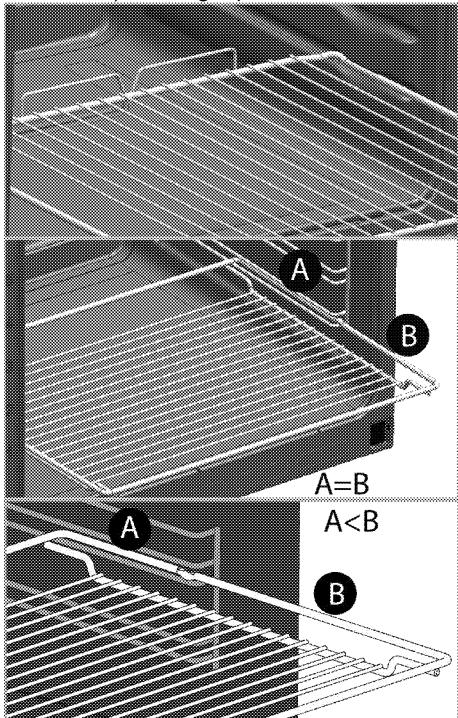
## Termékbiztonság

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrosodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró

felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befűtésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrebbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemlő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva sürolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.) A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa

be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az előlisi üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a

- papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- **FIGYELEM:** Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
  - A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szírák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne értje folyadék vagy nedvesség.

### Rendeltetés

- Ez a termék kizárolag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.

- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra száritás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvásztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

### Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermekeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszanak azzal.

- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

## A régi termék leselejtezése

### 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 alkalmásak az újrahasznosításra. A hulladék termékét 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.

### Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

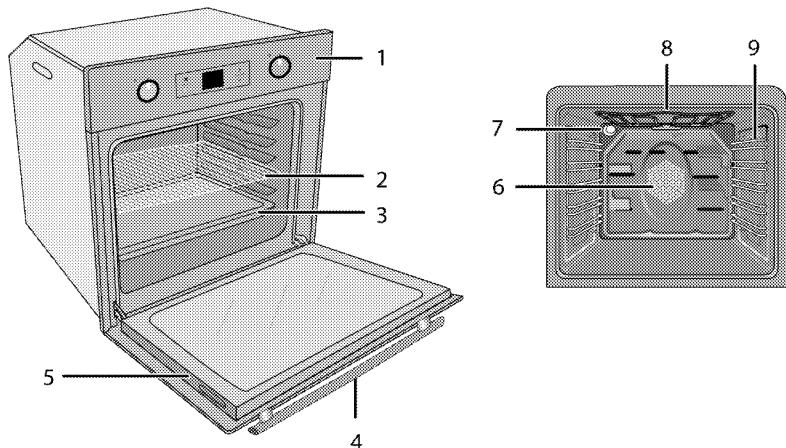
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

### A csomagolóanyag kidobása

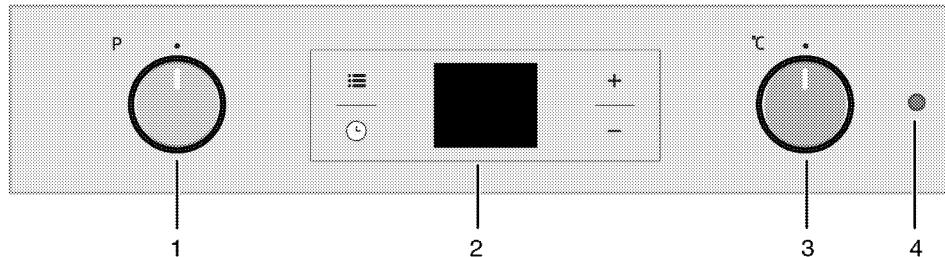
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



- |   |              |   |                                      |
|---|--------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Vezérlőpanel | 6 | Ventillátor-motor (lemezacél mögött) |
| 2 | Sütőrács     | 7 | Lámpa                                |
| 3 | Tálca        | 8 | Felső melegítő elem                  |
| 4 | Fogó         | 9 | Polc elhelyezése                     |
| 5 | Ajtó         |   |                                      |



- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Funkció gomb                   |
| 2 | Digitális időzítő              |
| 3 | Termosztát szabályozó kapcsoló |
| 4 | Termosztát lámpa               |

## A csomag tartalma

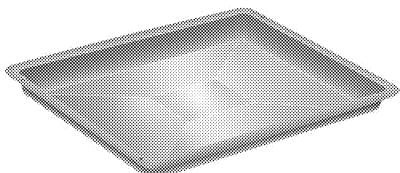


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

### 1. Használati útmutató

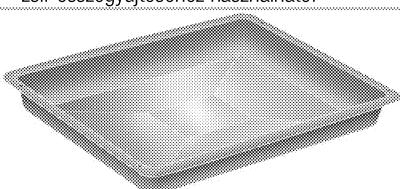
### 2. Hagyományos tálca

Sütéményekhez, fagyasztott ételekhez és sűltékhez használható.



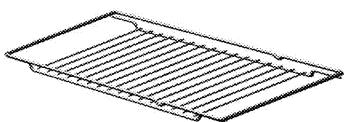
### 3. Mély tálca

Tésztához, nagyobb sűltékhez, rendkívül szoftos ételekhez, továbbá a grillezés közben kioldódó zsír összegyűjtéséhez használható.



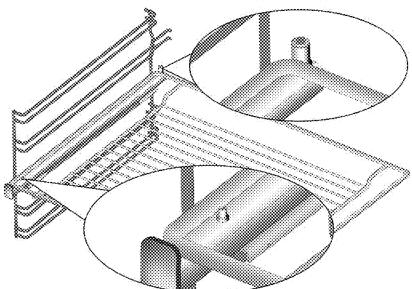
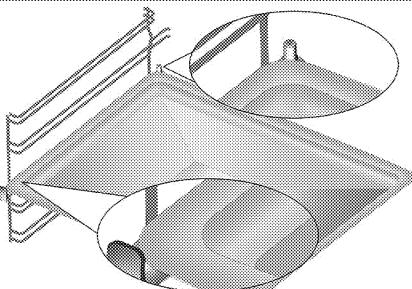
### 4. Grillrács

Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kivánt szintre történő helyezéséhez használható.



### 5. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálca és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételeit teszik lehetővé. Amikor a tálcat és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg rólá, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tük a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



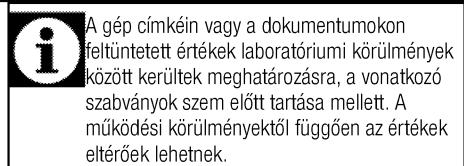
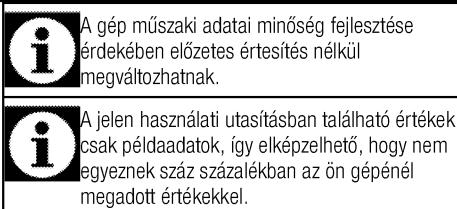
## Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljes energiafogyasztás	2.4 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	perch105W-FG 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

# Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímekjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

\*\* Lásd . Beszerelés, oldal 12.



### 3 Beszerelés

A termék kizárolag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

#### VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



#### VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezzel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerezje azt be.  
A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállónak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.



Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.



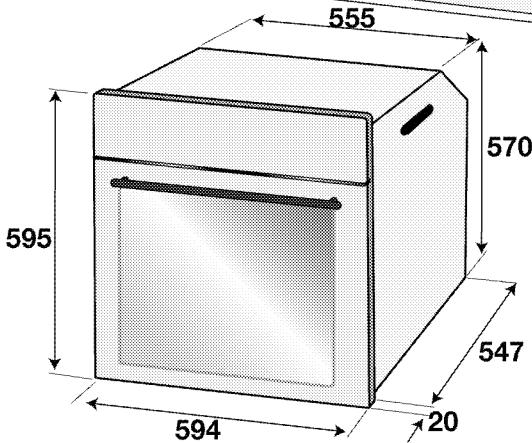
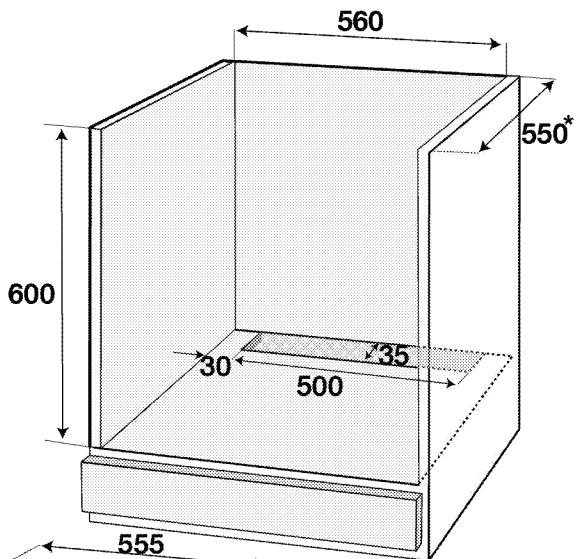
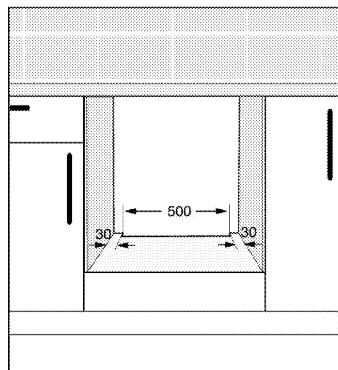
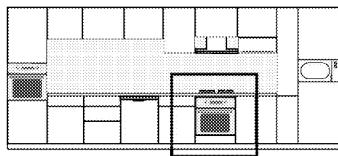
A termék emelésére és/vagy szállítására az ajót vagy a fogantyút ne használja.



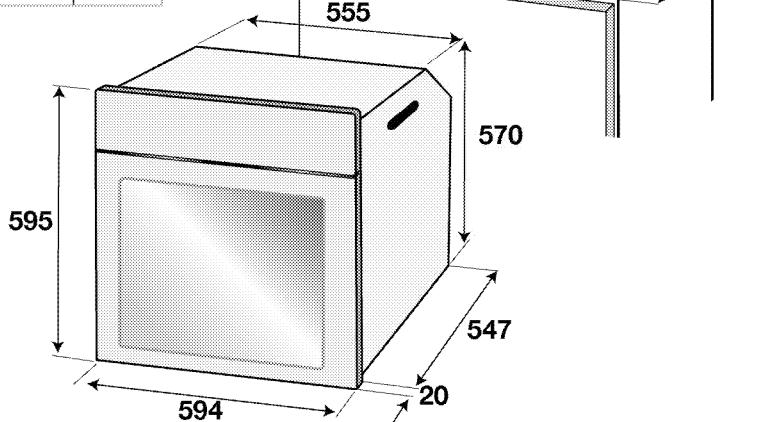
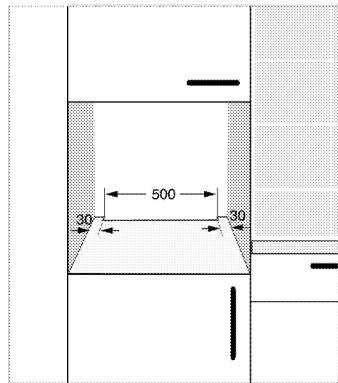
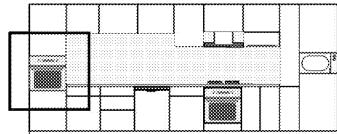
Amennyiben a készüléken drót fogantyúk találhatók, akkor a készülék mozgatása után nyomja vissza azokat a készülék oldalába.

### Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)



\* perc



\* perc

## Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

### Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal

felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

**VESZÉLY:**

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



### VESZÉLY:

A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárult vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megttekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknak meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



### VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

## A tápkábel csatlakoztatása

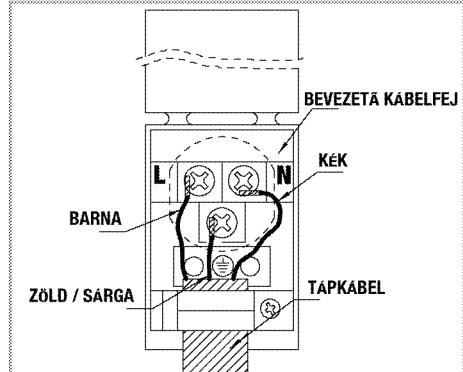


A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolótól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztést okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

## A termékhez egy tápkábel is tartozik:

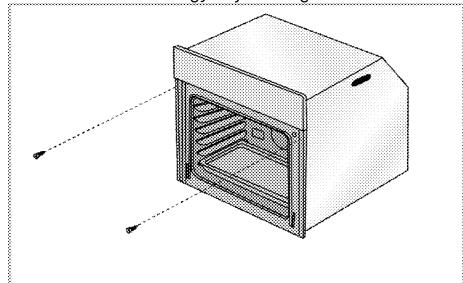


2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna/fekete kábel = L (fázis)
  - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
  - Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)
- » vagy
- Szürke/fekete kábel = L (fázis)
  - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
  - Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)

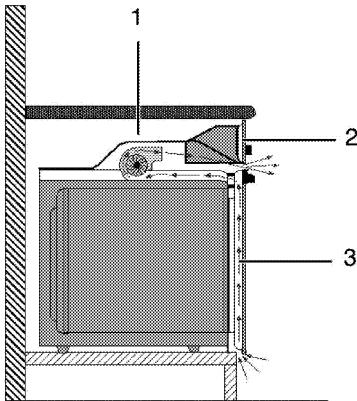
## A termékek beszerelése

1. Illessze és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral. Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek elégig meghúzva.

## **Hűtőventillátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**



- 1 Hűtő ventillátor
- 2 Vezérlőpanel
- 3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék előlusi részét hűti.



A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik. Ha a sütő időzítőjét használva sütött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

## **Utolsó ellenőrzés**

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

## **A régi termék leselejtezése**

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

## 4 Elkészítés

### Energiatakarékkossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos teptit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassza ki a mirelit ételt.

### Első használat

#### Időbeállítás



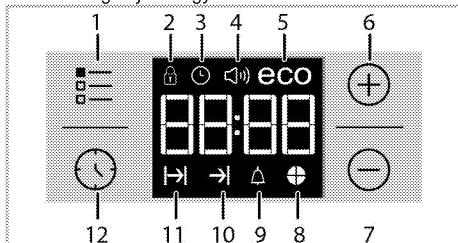
Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Azt követően, hogy a sütőt első alkalommal áram alá hozza, a **+/-** gombok segítségével állítsa be az aktuális időt.



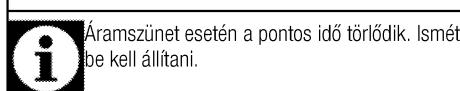
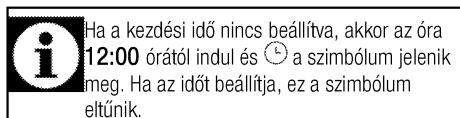
Az érintésvezérlővel elláttott modelleknel először érintse meg a **■**-t és utána állítsa be a napszakot a **+/-** használatával.

Hagyja jóvá a beállítást a **○**szimbólum megerintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóvahagyásához.



- |   |   |
|---|---|
| 1 | Beállító gomb   |
| 2 | Billentyűzár szimbólum  |
| 3 | Óra szimbólum   |
| 4 | Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.) |
| 5 | Gazdaságos mód szimbólum  |

- |    |                             |
|----|-----------------------------|
| 6  | Plusz gomb                  |
| 7  | Minusz gomb                 |
| 8  | Idő kördiagram szimbólum    |
| 9  | Riasztási szimbólum         |
| 10 | A sütési idő vége szimbólum |
| 11 | Sütési idő szimbólum        |
| 12 | Programgomb                 |



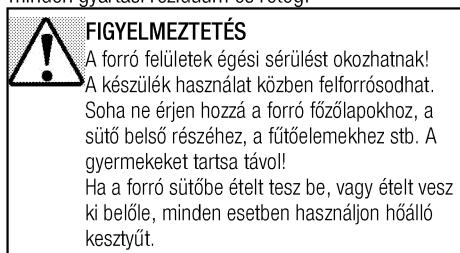
#### A készülék első tisztítása



- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

#### Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leégett minden gyártási reziduum és réteg.



#### Elektromos sütő

- Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
- Csukja be a sütő ajtaját.
- Válassza ki a Statikus pozíciót.
- Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd Az elektromos sütő használata, oldal 19.
- Járassa a sütőt kb. 30 percig.
- Kapcsolja ki a sütőt; lásd Az elektromos sütő használata, oldal 19

#### Grillsütő

- Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.

2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 24*.
4. Járassa a sütőt kb. 15 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 24*



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

# 5 A sütő működtetése

## Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



### FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak!  
A készülék használata közben felforrósodhat.  
Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



### VESZÉLY:

A sütőajtót óvatossan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

A kiáramló gőz megégettetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

### Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rácscsatlakozást.
- Helyezze a sütőformát a rácscsatlakozás közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rácscsatlakozás pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

### Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkék/pulykák vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeri (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perckel tövább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterere körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 percssel a sütési idő lejárta után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálban, a középső, vagy alsó rácscsatlakozásra helyezze.

### Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácson vagy a grillrácson sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.

- Csúsztassa a grillrácot vagy a teptit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácot használ, csúsztassa a sütőteptit az alsó síre a kicsöpögő zsir felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtespite.



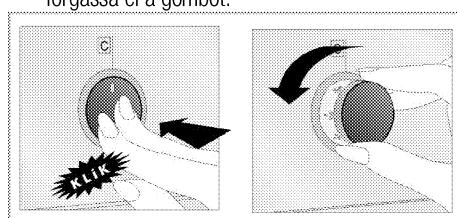
A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hártsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

### Az elektromos sütő használata

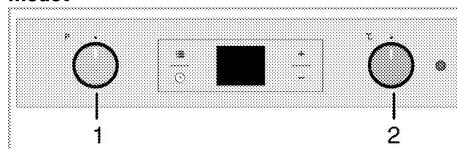
A sütő felugró gombokkal is rendelkezik, melyek akkor jönnek elő a készülék felületéből, ha megnyomja őket.

- A kívánt beállítás kiválasztásához nyomja be és forgassa el a gombot.



- Amint a sütés befejeződött, nyomja be a gombot.

### Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



- Funkció gomb
- Termosztát szabályozó kapcsoló
- Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.
- Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

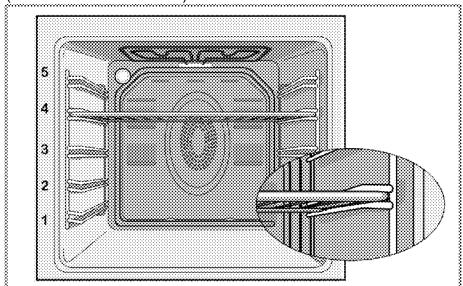
### Az elektromos sütő kikapcsolása

Fordítás a funkció szabályozó gombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).

### Sín pozíciók (grillrácsozás modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácot a sínékre. A grillrácot az illusztrált módon helyezze a sínék közé.

A grillracs ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillracsot a sín előlő részére csúsztatni.  
(Modellenként eltérő.)



### Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

#### Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegít. Alkalmas például torták, édes tészta, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

#### Alsó melegítés



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmas pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására. Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz.



#### Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátorok köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

#### Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

#### Grill+Légkeverés



A grillezési teljesítmény nem annyira erős, mint teljes grill funkció esetén

- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

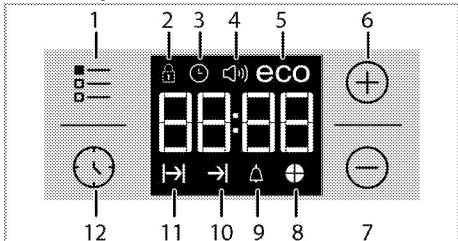
#### Erősítő



Ezzel a funkcióval a sütő rövid idő alatt felforrítható; sütésre nem alkalmas.

- A funkció kiválasztása után válassza ki a kívánt hőmérsékletet. Ha a sütő elérte a kívánt hőfokot, a hőmérséklet jelzőfény felvillan.
- A felmelegítés végeztével a jelzőfény elalszik. Ezután válassza ki az étel elkészítéséhez kívánt funkciót.

#### A sütő órájának használata



- 1 Beállító gomb
- 2 Billentyűzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Minusz gomb

- 8 Idő kördiagram szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb

	A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt.
	Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell.
	Amennyiben a sütési beállítás nincs elvégezve, az idő nem állítható be.
	A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a sütés kezdetekor a sütési idő be van állítva.

### Sütés a sütési idő beállításával;

Az órán lévő sütési idő beállításával beállíthatja, hogy a sütés a megadott idő leteltével lekapcsoljon.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse ⊕ meg a billentyűt, amíg → la szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a + / - gombok segítségével.

» » A sütési idő beállítását követően a → la szimbólum és az időszel folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.
- » A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámítása megkezdődik, és az időszel szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Ily módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

### Sütési idő beállítása későbbi időpontra;

A sütési idő végének későbbi időpontra állítását a sütési idő beállítása után végezheti el.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse ⊕ meg a billentyűt, amíg → la szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a + / - gombok segítségével.

» » Amint a sütési idő be van állítva, a → la szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Érintse meg ⊕ a billentyűt, amíg a ⊕ szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
5. A sütési idő végének beállításához nyomja meg a + / - gombokat.

» A sütési idő beállítását követően a → la szimbólum, valamint a szimbólum → és az időszel folyamatosan megjelenik a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a → la szimbólum eltűnik.

6. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.
- » Az időzítő kiszámlálja a sütési idő kezdetét oly módon, hogy a beállított befejezési időpontból levonja a sütési időt. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig ez a hőmérséklet marad fenn.

» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámítása megkezdődik, és az időszel szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Ily módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

7. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.
8. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot. A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.



Ha a hangjelzés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újrakezdi a működést. A sütő kikapcsolásához fordítja el a hőfokszabályozó gombot és a funkció gombot, „0”(kikapcsolt) állásba, hogy a figyelmeztetés végén a sütő ne kezdjen el ismét működni.

### Billentyűzár bekapcsolása

A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a ⊖ billentyűt, amíg meg nem jelenik a ⊖ szimbólum a kijelzőn.
- » Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a + gombot.
- » Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg és a ⊖ szimbólum égve marad.



Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törlődik.

## A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

- Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.  
» Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.
- Kapcsolja ki a billentyűzárat a billentyűvel.  
» A billentyűzár kikapcsolása után az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.

## Az ébresztőra beállítása

A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kiháttal a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzés riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

- Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.



A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

- Riasztási időtartamot a / billentyűkkel állíthatja be.



A funkciógombokat, a riasztás dallama, a pontos idő, a kijelző fényereje és hőfokszabályozó gombokat 0 (KI) pozícióba kell állítani.

» A riasztási idő beállítása után a szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.

- Riasztási idő végén a szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzés riasztás.

## A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

- A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot.

» A hangjelzés elnémül, és megjelenik az aktuális idő.

## A riasztás törlése:

- Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló szimbólum.
- Nyomja meg és tartsa nyomva a billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".



Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési idő és a főzési idő is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

## Riasztási dallam megváltoztatása

- Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.
- Állítsa be a kívánt riasztási dallamot a / gombok segítségével.

3. A beállított dallam hamarosan aktiválódik.

» A kiválasztott riasztási dallam a képernyón "b-01", "b-02" vagy "b-03" feliratként jelenik meg.

## A pontos idő módosítása

A korábban beállított idő módosításához:

- Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.
- Állítsa be az aktuális időt a / gombok segítségével.
- A beállított idő hamarosan aktiválódik.

## Takarékos üzemmód

A gazdaságos üzemmód segítségével, a sütési idő beállítása révén sütés közben energiát takaríthat meg. Ez az üzemmód a sütési idő vége előtt kikapcsolja a melegítőket és a sütést a sütő belső hőmérséklete segítségével fejezi be.

## Gazdaságos üzemmód beállítása

- Érintse meg szimbólumot, amíg az megjelenik a képernyón.  
» Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.
- Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a gomb megértehetével.

» Amint a billentyűzár aktív, az "On" megjelenik a képernyón és az eco szimbólum égve marad.

## A gazdaságos üzemmód kikapcsolása

- Érintse meg szimbólumot, amíg az megjelenik a képernyón.  
» Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.
- Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a gomb megértehetével.  
» A billentyűzár kikapcsolását követően az "Off" felirat jelenik meg a kijelzőn.

## A képernyő fényerősségeinek beállítása

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

- Érintse meg gombot, amíg a vagy a vagy a megjelenik a kijelzőn és mutatja a fényerőt.
- Állítsa be a kívánt fényerőt a / gombok segítségével.  
» A beállított idő hamarosan aktiválódik.

## Sütési időtáblázat

	A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függ az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.
--	--

## Sütés és roston sütés

	Az első sín a sütő alsó sínje.
--	--------------------------------

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet ( °C )	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input type="checkbox"/>	3	180	25 ... 30
Sütőformaiban készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**	<input type="checkbox"/>	2	180	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Piskota	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Sütéményes tálca*	<input type="checkbox"/>	3	180	25 ... 30
Sütémenyteszta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input type="checkbox"/>	2	200	30 ... 40
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input type="checkbox"/>	2	200	25 ... 35
Kelt tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input type="checkbox"/>	2	200	35 ... 45
Lasagna	Egy tálca	Uveg/fém négyzetű edény a grillrácsra**	<input type="checkbox"/>	2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input type="checkbox"/>	2	200 ... 220	15 ... 20
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25 perc 220 majd 180 ... 190	70 ... 90
Sült csirke (1,8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input checked="" type="checkbox"/>	2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5,5 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input checked="" type="checkbox"/>	1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	200	20 ... 30
Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.						
* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.						
** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.						

### Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti

szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet ( °C )	Sütési idő (kb. érték percekben)
Omlós tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input type="checkbox"/>	3	140	20 ... 30
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Piskota	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
Almás pite	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**	<input type="checkbox"/>	2	180	50 ... 60

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

\* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

\*\* Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

### Tippek sütemény sütéshez

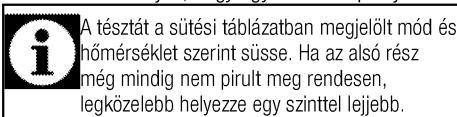
- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelte a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 - kal.

- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcat egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb

folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

#### Tippek tézsztasütéshez

- Túl száraz tézsa esetén 10 -kal növelte a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tézsztát rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tézsztát elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tézsztá vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tézsztát felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendesen, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tézsztá elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tézsztarétegek között és a tézsztá tetején, hogy egyenletesen piruljon.



#### Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtál kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedelels serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.

### Sütési idő táblázat grillezéshez Grillezés elektromos grillrel

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet (°C)**	Sütési idő (kb.)
Hal	Grillrács	4...5	250	20...25 min. #
Szeleteit csirke	Grillrács	4...5	250	25...35 min.
Bárányborda	Grillrács	4...5	250	20...25 min.
Marhasült	Grillrács	4...5	250	25...30 min. *
Borjúborda	Grillrács	4...5	250	25...30 min. *
Toast kenyér *	Grillrács	4	250	1...3 min.

\* vastagságától függ

\*5 percig melegítse elő

\*\*Ha a termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet ( °C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Kenyépritás	Grillrács	4	250	1...3 perc
Húsgolyók (marhahús) - 12 darab	Grillrács	4	250	25...35 perc

A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Minden típusú étel roston sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.

- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendesen, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

#### A grillsütő működtetése



##### FIGYELMEZTETÉS

Grillezés közben csukja be a sütőajtót.

A forró felület égési sérülést okozhat!

#### A grill bekapcsolása

- Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
- Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
- Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

#### A grill kikapcsolása

- Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerök grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételeket túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

## 6 Karbantartás és tisztítás

### Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



#### VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



#### VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihúljön mielőtt hozzákezد a tisztításához.

A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráegjenek a felüetre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szívacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületeit, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klór tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószereket, síróloport/-krémet vagy éles tárgyat.



A készülék tisztításához ne használjon göztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

### A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



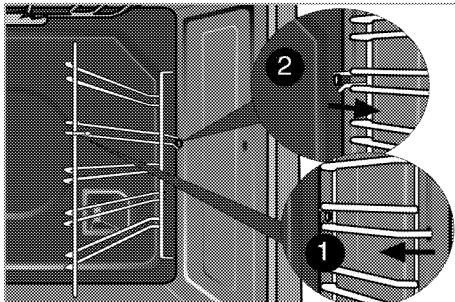
Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.

A vezérlőpanel megsérülhet!

### A sütő tisztítása

**Az oldalfalak tisztítása(Modellenként eltérő.)**  
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

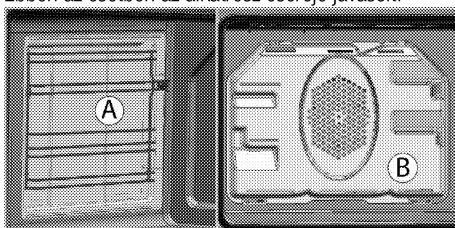
- Az oldalsó keret előlő részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
- Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



### Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

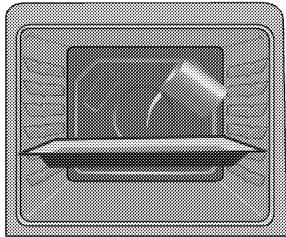
A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a lyukacsos kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak, az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.



### Göztisztítás könnyen

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belséjében képződő gör felazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapodnak a sütő belső felületein.

- Minden tartozékot távolítsa el a sütőből.
- Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcáról.



3. Kapcsolja a sütőt góztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 100°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.



A könnyű góztisztítás használata során a sütőterben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcaból, és a sütőterben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppekét.

### A sütőajtó tisztítása

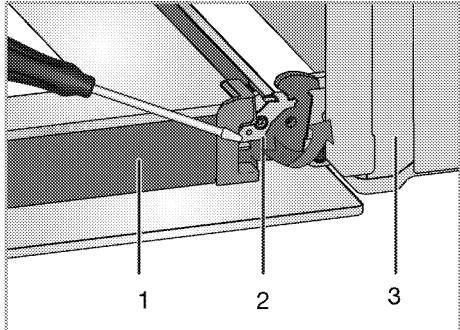
Az sütőajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



A sütőajtó tisztításához ne használjon erős szúrószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

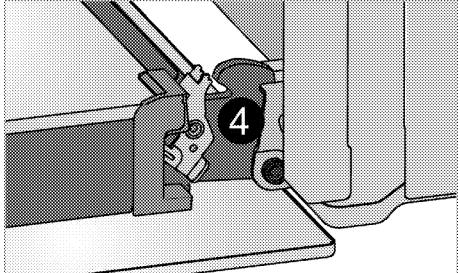
### A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.

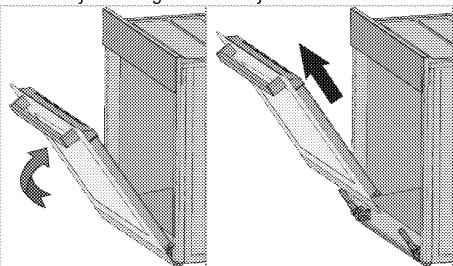


1 Ajtó

- 2 Csuklós zár(zárt helyzet)  
3 Sütő  
4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csukja be félíg az elülső ajtót.



4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, miközben kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.



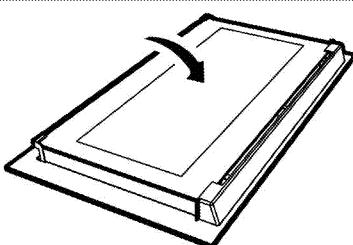
Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

### Ajtó belső üvegének eltávolítása

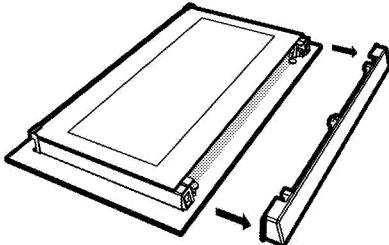
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

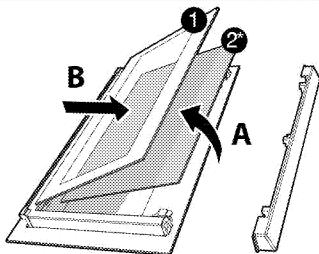
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



- Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelől üvegpanelt (1) az A-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a B-val jelzett irányba.



- Legbelől üvegpanel
- Belső üvegpanel (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
- Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpanellel (2); Ismételje meg a műveletet a belső üvegpanel (2) eltávolításához.
- Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpanel (2) visszahelyezése. Hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát). (Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpanellel). A belső üvegpanel (2) a legbelől üvegpanel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.
- A legbelől üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelől üvegpanel felé nézzen. Fontos, hogy a belső legbelől üvegpanel (1) alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.
- Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattanó hangot halljon.

## A sütő lámpájának cseréje



### VESZÉLY:

A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg rólá, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehúlt-e. A forró felület égési sérülést okozhat!



Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izolálámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használunk, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmassak 300 °C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviseletektől vagy az engedélytel rendelkező technikustól.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



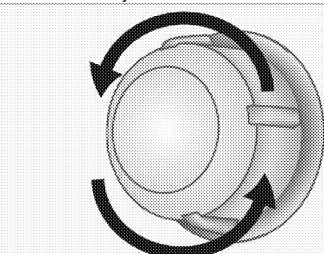
A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.



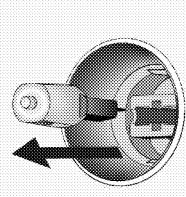
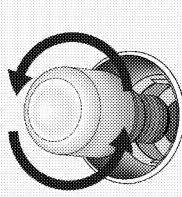
A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

## Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

- Húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Az üveg burkolat eltávolításhoz forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



- Ha azon sütőjeazatábbiábrán látható (A) típusúlámpával van felszerelve a korázábrán látható módon forgatássalá volta el a écscseréljeki. Ha (B) típusúakkorazábrán látható módon húzzakiéstávolíts a el, majd cseréljeki.



- Tegye vissza az üveg burkolatot.

## 7 Hibaelhárítás

### A sütő gözt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjen. >>> Ez nem hiba.

### A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> Ez nem hiba.

### A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban.  
Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.

### A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> Cserélje ki a sütőlámpát.
- Nincs áramellátás. >>> Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.

### A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> Állítsan be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> Állítsa be az időt.  
(Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárolag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.

### (Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzése villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.

- Áramszünet történt. >>> Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérélje meg maga megjavítani a hibás készüléket.







