

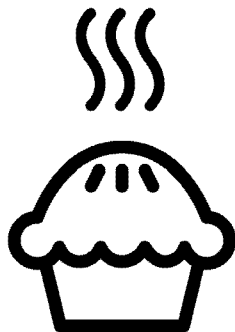


Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu

Рерна за вградување

Упатство за корисникот



BBIR13300XC

BS / MK

385.4403.27/R.AE/16.04.2021/4-3

7724086709

Poštovani korisnici,

Prije uporabe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

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

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

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

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.

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



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



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Sigurnosna uputstva 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost	5
Sigurnost u transportu	7
Sigurnost pri ugradnji.....	7
Sigurnost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Uporaba dodataka	8
Sigurnost kuvanja.....	8
Sigurnost pri održavanju i čišćenju.....	9

2 Uputstva za zaštitu okoliša10

Propis o odlaganju otpada	10
Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda	10
Odlaganje materijala za pakovanje.....	10
Preporuke za štednju energije	10

3 Vaš proizvod 11

Predstavljanje proizvoda	11
Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda	12
Kontrola rerne.....	12
Radne funkcije rerne.....	13
Dodaci uređaja.....	15
Korišćenje dodataka uređaja.....	16
Tehničke specifikacije	19

4 Prva uporaba 20

Prvo postavljanje vremena.....	20
Prvo čišćenje.....	20

5 Kako rukovati pećnicom 22

Opće informacije o uporabi rerne.....	22
Rad kontrolne jedinice rerne	22
Postavke.....	25

6 Opće informacije o spremanju hrane 28

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni	28
Peciva i hrana iz rerne	28
Meso, riba i meso od peradi	31
Gril32	
Testna jela.....	33

7 Održavanje i njega 34

Opće informacije o čišćenju.....	34
Čišćenje dodataka	35
Čišćenje kontrolne table	35
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	36
Jednostavno paročišćenje.....	36
Čišćenje vrata rerne	37
Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne.38	
Čišćenje sijalice u rerni	38

8 Rješavanje problema 40

1 Sigurnosna uputstva

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine.
- Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
- Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
- ⚠ Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- ⚠ Koristite samo originalne rezervne dijelove i dodatke.
- ⚠ Ne pokušavajte popraviti i mijenjati nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- ⚠ Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



Namjena

- Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjskim i kućnim kuhinjama u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijavanja prostorije.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grijanje, zagrijavanje tanjura, kačenje ručnika ili odjeće na ručki za potrebe sušenja.



Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina

- starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
 - Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
 - Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
 - Ne stavljajte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
 - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.

- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- Zbog sigurnosti djece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda prije nego ga odložite.



Električna sigurnost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj naljepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mjestu (na koje neće uticati plamen štednjaka). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač,

- prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
 - Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prijava, masna, uz rizik od kontakta s vodom (na primjer, voda koja može procuriti iz šaltera).
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvijek vucite za utikač.
 - Provjerite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbjegne stvaranje luka.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj naljepnici.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne smije da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.
 - Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagrijeva. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
 - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usljed nastanka kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbjegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Sigurnost u transportu

- Prije transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalijepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih dijelova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte cijeli proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Sigurnost pri ugradnji

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, štednjak i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste spriječili pregrijavanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Sigurnost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za ručnike. Kada koristite proizvod, ne kačite ručnike, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomjeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite dio sa šarkama.
- Proizvod može biti vruć tijekom uporabe. Ne dirajte zagrijane odjeljke, unutrašnje djelove rerne, grijaće elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvijek koristite rukavice otporne na toplinu.

Uporaba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na njihova predviđena mjesta. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Uporaba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvijek gurnite do kraja prostora za pečenje.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

Sigurnost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Prije

- spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
 - Ne zagrijevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
 - Stavite papir za pečenje u posude ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbjegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
 - Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.

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



Sigurnost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbjeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

Propis o odlaganju otpada Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal

za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

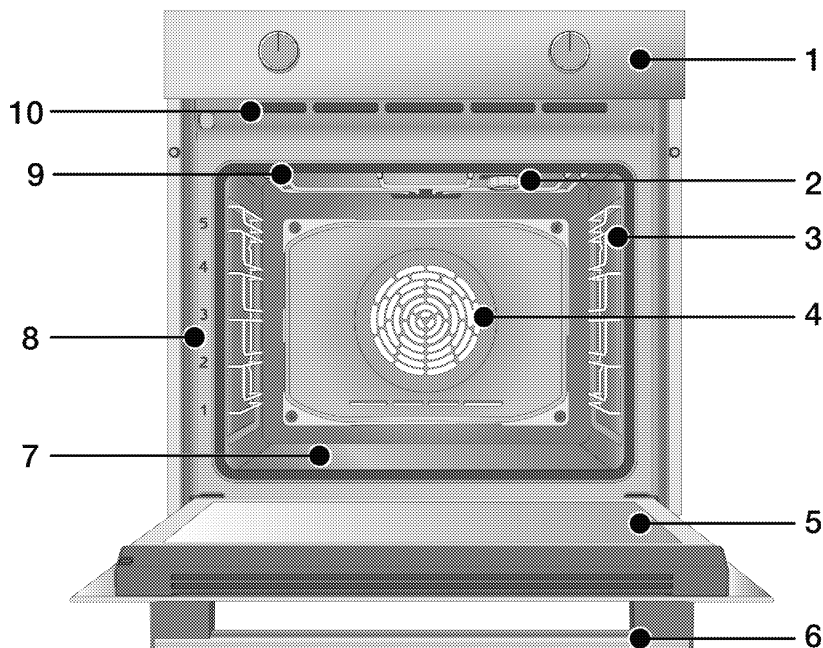
Preporuke za štednju energije

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

- Zamrznutu hranu odmrznite prije spremanja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo kuhanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom topline.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata rerne često tijekom pripreme hrane.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerne neće izgubiti na svojoj toplini.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica*
- 3 Žičane police**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grijač (donja čelična ploča)
- 8 Pozicije polica
- 9 Gornji grijač
- 10 Ventilacioni otvori

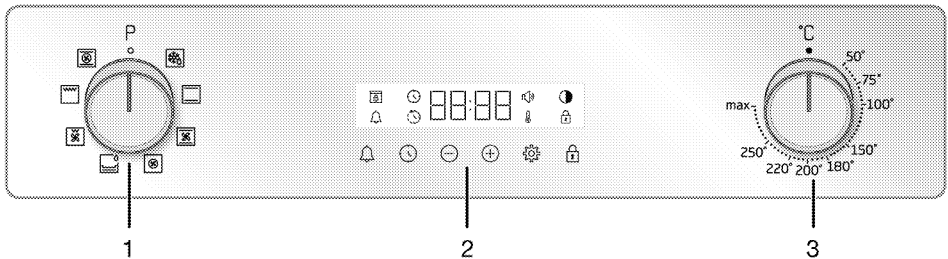
* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda

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

Kontrola rerne



- 1 Dugme za izbor funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Dugme za temperaturu

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

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Birati možete okretanjem ulijevo/udesno od početnog (gornjeg) položaja.

Dugme za temperaturu

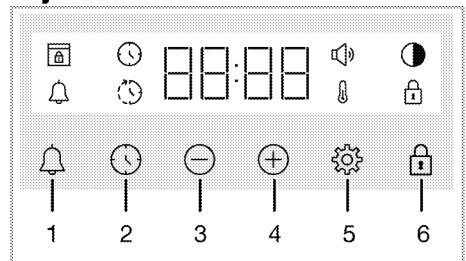
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koju želite da spremate hranu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator temperature

Simbol temperature na zaslonu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada započne spemanje hrane, a simbol temperature nestaje kada dostigne postavljenu temperaturu. Kada

temperatura u rerni padne ispod postavljene temperature, simbol temperature se ponovo pojavljuje.

Tajmer



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









Simboli na zaslonu


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

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

Radne funkcije rerne

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane sa žitaricama.
	Gornji i donji grijač	*	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
 	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno parčišćenje.
	Gornji i donji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz remu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	*	Vrući vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz remu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Funkcija "3D"	*	Gornji grijač, donji grijač i topli ventilator. Svi djelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem dijelu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.

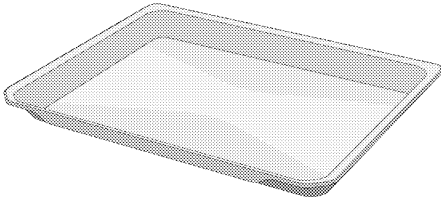
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Niski grill + ventilator	*	Vruć vazduh zagrijan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u retni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na okruglom dugmetu za temperaturu.

Dodaci uređaja

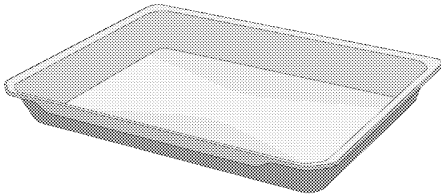
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

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



Standardni pleh

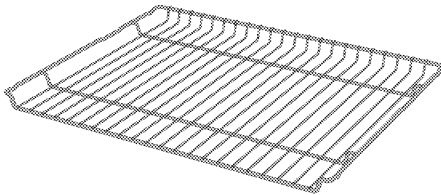
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



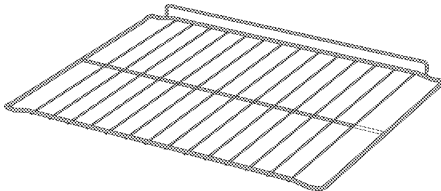
Duboki pleh

Koristi se za tijesto, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tijekom grilovanja.

Modeli sa žičanim policama:



Modeli bez žičanih policica:



Žičani gril

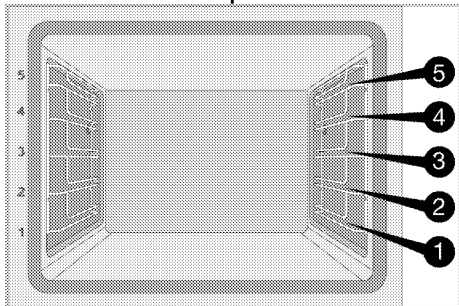
Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenu policu.

Korišćenje dodatka uređaja

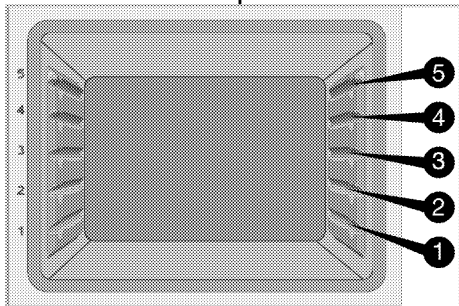
Police za pripremu hrane

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

Modeli sa žičanim policama



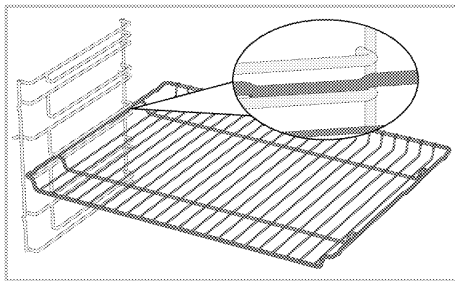
Modeli bez žičanih policu



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

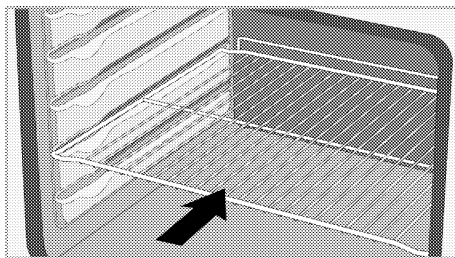
Modeli sa žičanim policama:

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



Modeli bez žičanih policu:

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

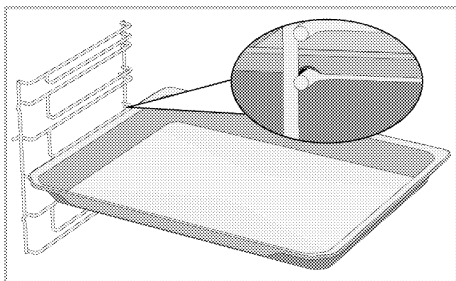


Postavljanje pleha na police za pečenje

Modeli sa žičanim policama:

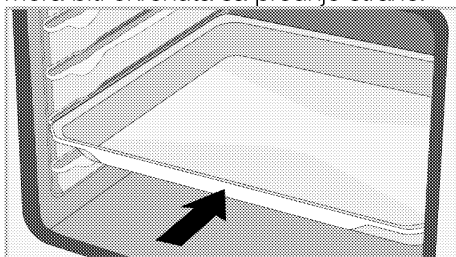
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police.

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



Modeli bez žičanih policica:

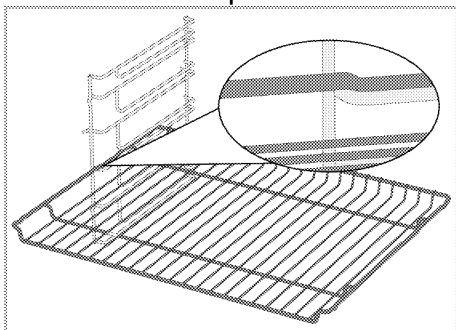
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



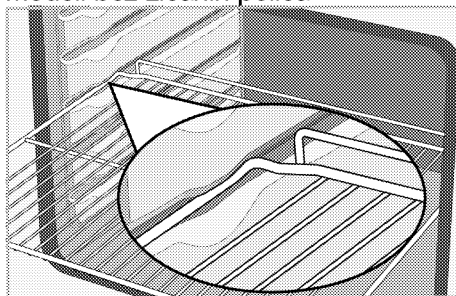
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

Modeli sa žičanim policama

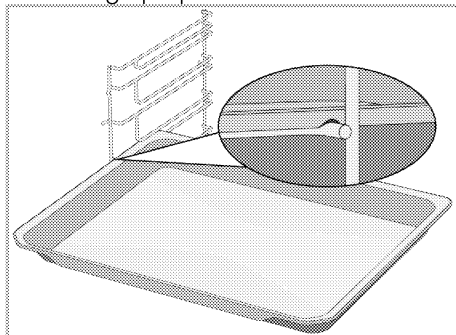


Modeli bez žičanih policica



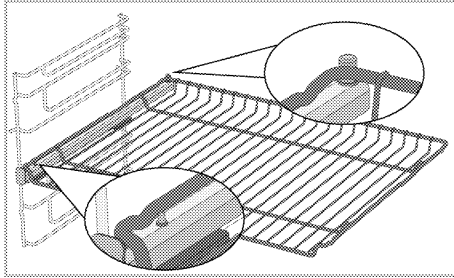
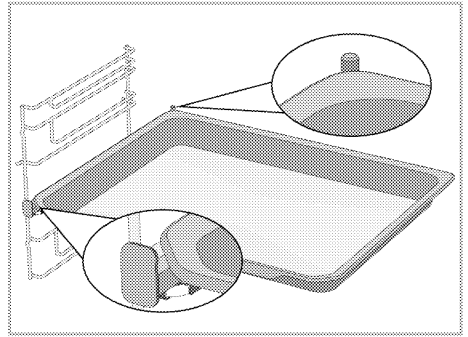
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

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



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

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






Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V~; 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	2.6 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Osnove: Informacije o energetskej naljepnici električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrijednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grijačem i sa grijanjem pomoću ventilatora (ako postoji).
Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grijanje s ventilatorom, 2-Grijanje s ventilatorom 3- Niski gril + ventilator, 4-Gornji i donji grijač.

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

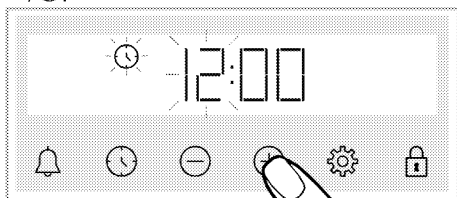
4 Prva uporaba

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

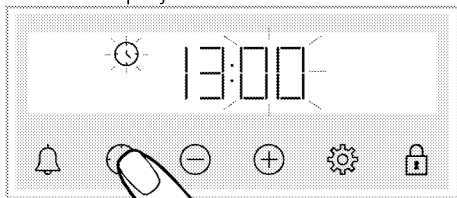
Prvo postavljanje vremena

i Uvijek podesite doba dana prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnica.

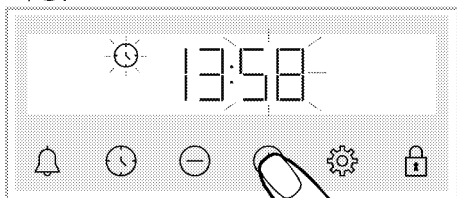
1. Kad prvi put uključite uređaj, na zaslonu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vrijeme dodiranjem na ⊕ / ⊖.



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



4. Podesite minute dana dodiranjem na ⊕ / ⊖.



5. Potvrdite postavke dodiranjem na tipku ⌚ ili ⚙️.

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

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

i Postavke tačnog vremena se otkazuju u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo čišćenje

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

Prije upotrebe dodataka;

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

NAPOMENA Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

NAPOMENA Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o uporabi rerne

Ventilator (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

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

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

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

Svijetlo u rerni

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

Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne


i Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta.

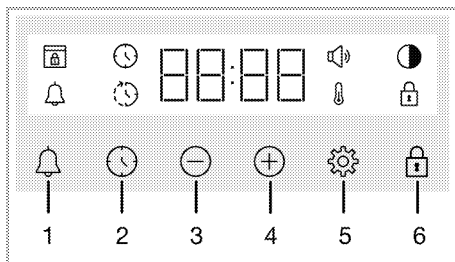
Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu.

i Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Sačekajte nakratko da se postavke sačuvaju.

i Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podesiti.

i Ako je vrijeme spremanja hrane postavljeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.









i U slučajevima kada je postavljeno vrijeme spremanja hrane ili vrijeme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodiranjem na tipku .



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

6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

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

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

Uključivanje rerne

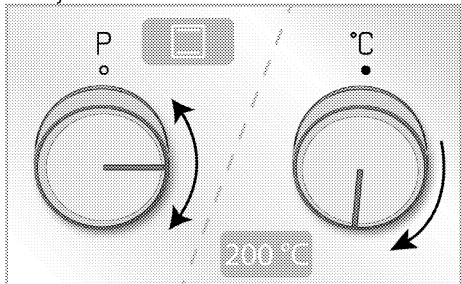
Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne

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



Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

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



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.



2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

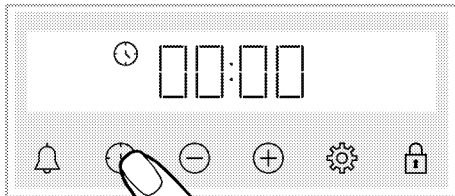
» Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez postavke vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Spremanje hrane postavkom vremena spremanja hrane;

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

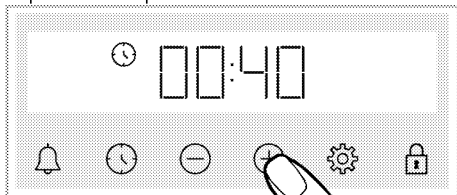
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  za vrijeme spremanja hrane.



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



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




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

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi.

Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i  pojavljuje se na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje.



5. Nakon isteka vremena postavljenog za spremanje hrane, na zaslonu će se pojaviti "End" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

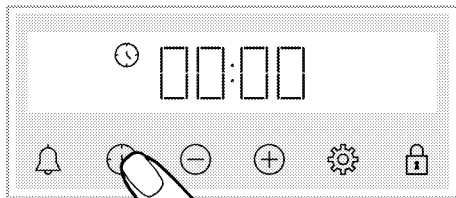
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

Da vrijeme završetka spremanja hrane podesite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podesiti vrijeme spremanja hrane i vrijeme spremanja hrane na odloženo vrijeme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključi.

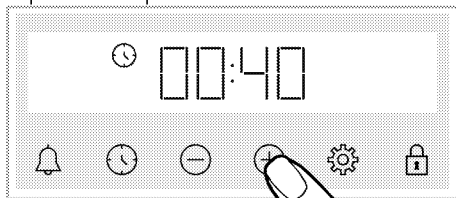
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  za vrijeme spremanja hrane.



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

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



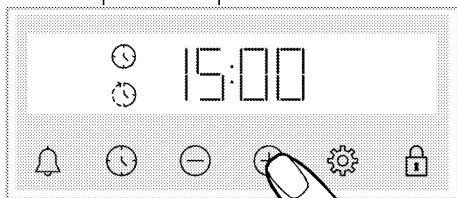
i vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

» Nakon što je postavljeno vrijeme spremanja hrane, simbol ⌚ neprekidno se prikazuje na zaslonu.

4. Dodirnite ⌚ dok se na zaslonu ne pojavi simbol ⌚ da biste ponovno postavili vrijeme završetka.



5. Podesite vrijeme završetka spremanja hrane pomoću tipki +/-.



» Nakon što je postavljeno vrijeme završetka spremanja hrane, simbol ⌚ i simbol ⌚ sa simbolom vremenskog perioda će se neprekidno pojavljivati na zaslonu. Čim započne spremanje hrane, simbol ⌚ nestaje.

6. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» **Vrijeme rerne automatski izračunava vrijeme početka spremanja hrane oduzimajući vrijeme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podesili.** Kada se dostigne vrijeme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rerna se zagrijeva do zadane temperature. Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i ⌚ pojavljuje se na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol ⌚ nestaje.

7. Nakon isteka vremena postavljenog za spremanje hrane, na zaslonu će se

pojaviti "End" i simbol ⌚ treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

8. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

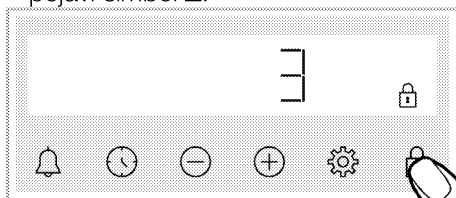
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rerna će ponovno početi raditi. Da biste spriječili da rerna ponovno radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite rernu.

Postavke


Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

1. Dodirnite ⌚ dok se na zaslonu ne pojavi simbol ⌚.






» Pojavi se simbol ⌚ i na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera. Kada se dodirne bilo koja tipka dok je postavka zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol ⌚ treperi.

i Ako prestanete da dodirujete tipku  prije nego što odbrojavanje završi, zaključavanje tipki se neće aktivirati. Ako prestanete da dodirujete tipku prije završetka odbrojavanja, zaključavanje tipki se neće aktivirati.

i Tipke za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tipki aktivirano. Zaključavanje tipki se neće otkazati u slučaju nestanka struje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite  dok sa zaslona ne nestane simbol .


» Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na zaslonu.

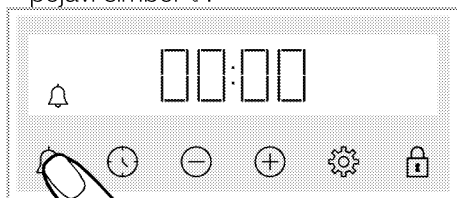
Postavke alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane.

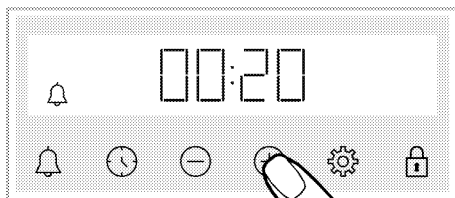
Sat sa alarmom nema utjecaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.


i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



» Nakon postavke vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vrijeme alarma počinje da odbrojava. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja postavljeni istovremeno, na zaslonu se prikazuje kraće vrijeme.




3. Po isteku vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju vremena alarma, zvuk upozorenja traje dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvuk upozorenja.

» Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

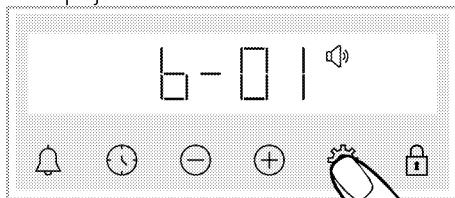
Ako želite da otkazete alarm;

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vrijeme alarma. Dodirujte tipku  dok ne prikaže „00:00“.

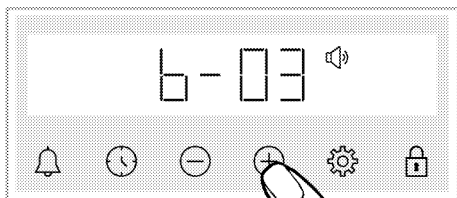
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.

Promjena jačine zvuka

1. Dodirnite tipku  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



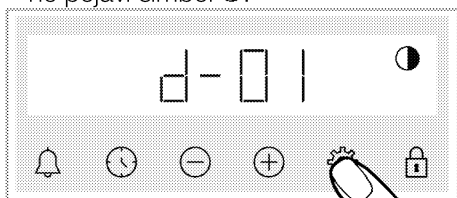
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki  / . (b-01-b-02-b-03)



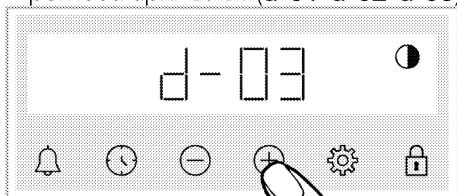
3. Dodirnite tipku da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

Postavka osvjetljenosti zaslona

1. Dodirnite tipku dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2. Podesite željeni nivo osvjetljenosti pomoću tipki /. (d-01-d-02-d-03)

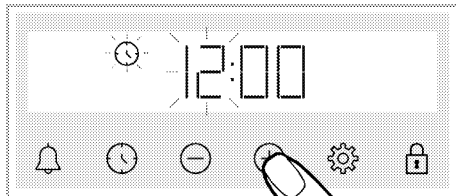


» Dodirnite tipku da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

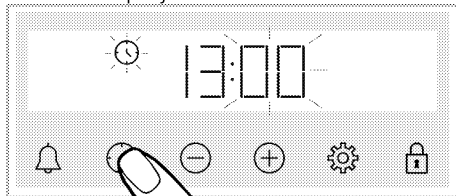
Promjena tačnog vremena

na vašoj remi; da promijenite doba dana koje ste prethodno podesili,

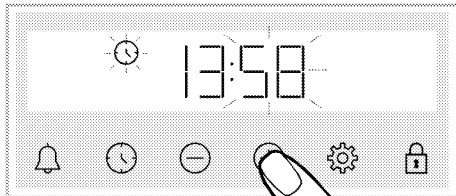
1. Dodirnite dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vrijeme dodiranjem na /.



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



4. Podesite minute dana dodiranjem na /.



5. Potvrdite postavke dodiranjem na tipku ili .
- » Tačno vrijeme je postavljeno i simbol nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o spremanju hrane

Ovaj odjeljak sadrži savjete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnije postavke za ta jela. Također su navedena odgovarajuće postavke rerne i dodataka za ta jela.

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni

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

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

Peciva i hrana iz rerne

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite vanjski pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u remu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svjež i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U

tom slučaju, možda ćete trebati produžiti vrijeme kuhanja za oko 10 minuta.

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

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je ljepljiv, koristite manju količinu

tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje peciva

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

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolače na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2		25 ... 35
Sitni kolači	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 45

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksići	Jedan pleh	Pleh za tijesta*	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Jedan pleh	Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	2	200	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	2	180	35 ... 45
	2 pleha	1 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	1 – 4	180	35 ... 45
Punjena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Jedan pleh	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke pečenja

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

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plećka (1.5 - 2.0 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 170	110 ... 120
	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Grijanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

Opšta upozorenja

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

Ključne tačke grila

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

Stol za roštiljanje

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

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

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

Niski gril + ventilator

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

Nemojte prethodno zagrijavati hranu za grilovanje prikazanu u ovoj tabeli za grilovanje.

Testna jela

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

Stol za kuhanje testne hrane

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija policia	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policia: 2	140	15 ... 25
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policia: 2	150	25 ... 35
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policia: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih policia: 30 ... 45
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

7 Održavanje i njega

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne koristite deterdžente izravno na vruće površine. To može prouzrokovati trajne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog postupka. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Stoga se uvijek trajanja uređaja produžava i problemi s kojima se često suočavate se smanjuju.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za čišćenje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Prilikom čišćenja nakon svake upotrebe nije potrebno koristiti posebno sredstvo za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje

površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuća ili površina od inoksa može vremenom promijeniti boju. To je normalno. Nakon svakog postupka očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću ili površinu od inoksa.
- Za čišćenje koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za površine od inoksa, obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mlijeka i proteina sa površina od inoksa bez mrlja i staklenih površina bez odlaganja. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrđokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odjeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za postojeane mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na mrežnoj lokaciji vašeg proizvoda te sunđer za čišćenje koja ne stvara ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se rerne ohladi. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

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

emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.

- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rene se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

Staklene površine

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

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Vodite računa da spojevi komponenata uređaja ne ostanu vlažni i da na istima ne ostane deterdženta. U suprotnom može doći do korozije na tim spojevima.

Čišćenje dodatka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u perilici za suđe.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim gumbima, obrišite tablu i gumbje vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte gumbje i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i gumbje.
- Prilikom čišćenja nehrđajuće ploče s kontrolnim gumbima, nemojte oko gumba koristiti sredstva za čišćenje nehrđajućih površina (od inoxa). Indikatori oko gumba mogu se izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete pogrešno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

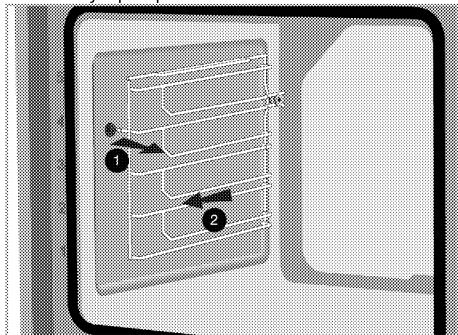
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



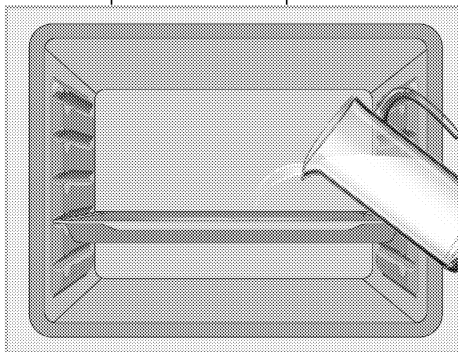
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

Jednostavno paročišćenje

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

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

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



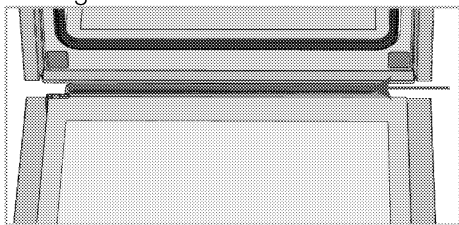
3. Podesite rernu na režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutarnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.

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

i Tijekom jednostavnog načina čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice kako bi omekšala lagano stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice, isparit će i kondenzirati se u šupljini pećnice i unutarnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kada se otvore vrata pećnice. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata pećnice.

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u dijelu žleba ispod rerne može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



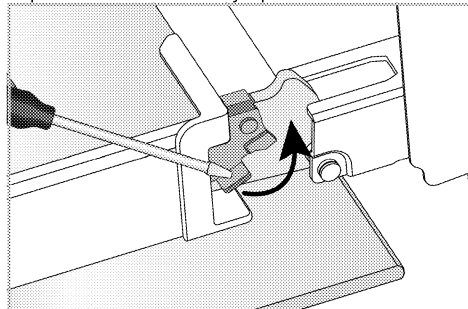
Čišćenje vrata rerne

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

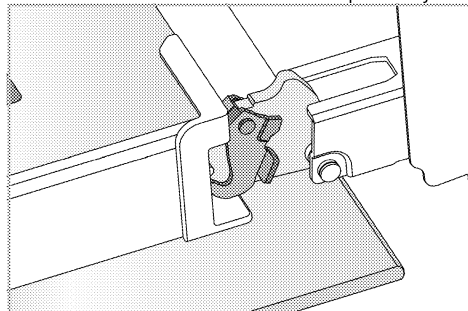
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom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

Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici.

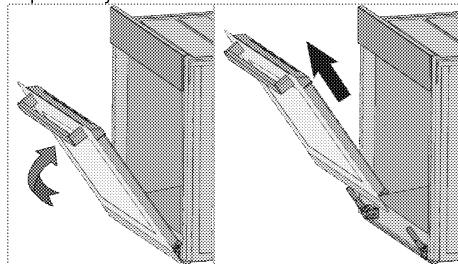


Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj

3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



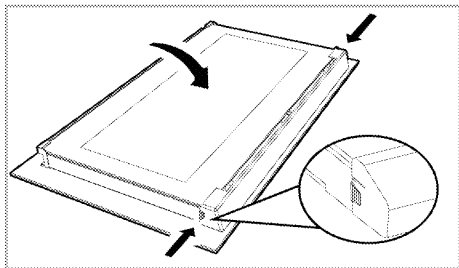
4. Skinete vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

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

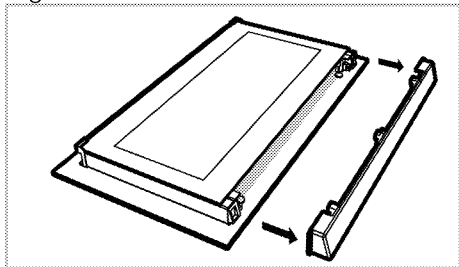
Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne

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

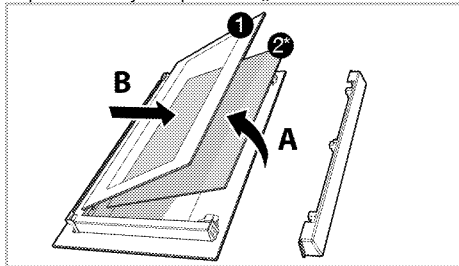
1. Otvorite vrata rerne.



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



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



1 Staklena ploča s unutrašnje strane

2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

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

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

6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.

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

Čišćenje sijalice u rerni

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

Zamjena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

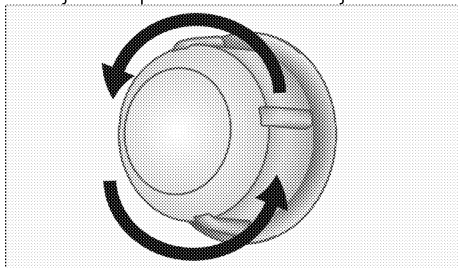
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su

pododne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.

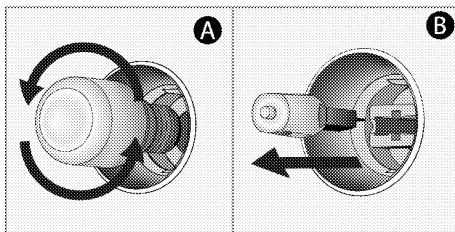
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjtljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



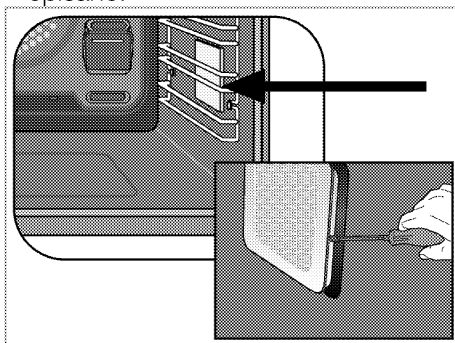
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



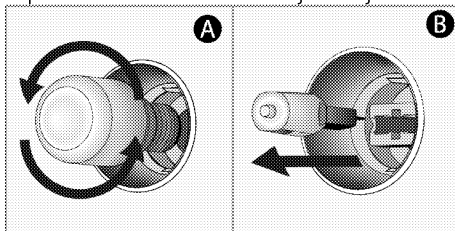
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

8 Rješavanje problema

Konsultujte ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da riješite problem iako ste primijenili instrukcije u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

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

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

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

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

- Kada se metalni dijelovi griju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

Uređaj ne radi.

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

Sijalica u remi je u kvaru.

- Sijalica u remi je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u remi.*
- Nema struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ili resetujte osigurače*

Rerna ne grije.

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

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

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



Рерна за вградување

Упатство за корисникот



МК

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот! Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



<u>1 Упатства за безбедно користење</u>	<u>4</u>	<u>4 Прва употреба</u>	<u>23</u>
Цел и намена	4	Прво подесување на времето	23
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња	5	Прво чистење	23
Безбедност при електричното поврзување	6	<u>5 Како се ракува со рерната</u>	<u>25</u>
Безбедност при транспорт	7	Општи информации за користење на рерната	25
Безбедност при инсталирањето	8	Работа со единицата за контрола на рерната	25
Безбедно користење	8	Поставки	28
Предупредувања за температурата	9	<u>6 Општи информации за готвењето</u>	<u>31</u>
Употреба на додатоките	9	Општи предупредувања за готвење во рерната	31
Безбедност при готвењето	9	Печива и печени јадења	31
Безбедност при одржување и чистење	10	Месо, риба и пилешко	35
<u>2 Упатства за зачувување на животната средина</u>	<u>12</u>	Скара	36
Регулирање на отпадот	12	Тестирани намирници	37
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот	12	<u>7 Одржување и грижа</u>	<u>38</u>
Фрлање на материјалот за пакување	12	Општи информации за чистење	38
Совети за заштеда на енергија	12	Чистење на додатоките	39
<u>3 Вашиот производ</u>	<u>13</u>	Чистење на контролната табла	39
Запознавање со производот	13	Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)	40
Вовед и намена на контролната табла на производот	14	Лесно чистење со пара	40
Контрола на рерната	14	Чистење на вратата на рерната	41
Функции за работа на рерната	16	Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната	42
Додатоци на производот	18	Чистење на сијаличката на рерната ...	43
Употреба на додатоките на производот	19	<u>8 Решавање проблеми</u>	<u>45</u>
Технички спецификации	22		

1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
 - Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
 - Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
 - Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
 - **▲** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
 - **▲** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
 - **▲** Не се обидувајте да поправате и да заменуваате некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
 - **▲** Не правете технички измени на производот.
- ! Цел и намена**
- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
 - Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.
 - Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и

подготвување на храната на скара.

- Овој производ не смее да се користи за греење на простории, загревање на чинии или закачување на пешкири и крпи на рачката за да се сушат.



Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.
- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Врз производот не ставајте предмети што децата можат да ги дофатат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- Кога вратата е отворена, не ставајте врз неа тешки предмети и не дозволувајте им на децата да седат на неа. Така рерната може да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.

- Заради безбедност на децата, пред да го однесете производот во отпад, исклучете го од струјната мрежа и направете го неупотреблив.



- Безбедност при електричното поврзување**
- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.
 - Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со

- струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.
- Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од резервоарот може да истекува вода).
- Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.
- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.
- Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
- Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не

ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.

- Додека работи рерната, се загрева и нејзината задна површина. Електричните кабли не смеат да ја допираат задната површина, инаку конекциите може да се оштетат.
- Не ги туркајте електричните кабли во вратата на релната и не ги префрлајте над жешки површини. Може да предизвикате краток спој на рерната и таа да се запали поради топењето на кабелот.
- Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
- Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Пред да ја замените

сијаличката на рерната, задолжително исклучете го апаратот од електричната мрежа за да не дојде до електричен удар. Извадете го приклучокот од штекерот или извадете го осигурувачот од разводната табла.



Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок и затоа треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не ја користете вратата и/или рачката за да го транспортирате или преместувате производот.
- Не ставајте други предмети врз апаратот и носете го во исправена положба.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат преносливите или

подвижните делови на производот и самиот производ.

- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.



Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.
- За да не дојде до прегревање, производот не смее да се инсталира зад декоративни врати.



Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете го приклучокот од штекер

или извадете го осигурувачот од разводната табла.

- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- Не го користете производот со извадено или скршено стакло на предната врата.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.
- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Рачката на рерната не служи за сушење крпи. Додека го користите производот, не закачувајте

на него крпи, ракавици или слични ткаенини.

- Шарките на вратата на производот се мрдаат и се затегнуваат при отворањето и затворањето на вратата. Кога ја отворате/затворате вратата, не го допирајте делот каде што се шарките.



Предупредувања за температурата

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрастно лице.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
- Бидејќи може да излегува пара, бидете настрана додека ја отворате вратата на рерната. Парата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите.

- Производот може да биде жешок додека се користи. Не ги допирајте жешките комори, внатрешните делови на рерната, грејните елементи и сл.
- Кога во жешка рерна ставате или вадите храна и сл., секогаш користете огрноотпорни ракавици за рерна.




Употреба на додатоците

- Важно е жичената решетка и садот за готвење да бидат исправно наместени на металните полици. За подетални информации погледнете во делот "Намена на додатоците".
- Doddatoците може да го оштетат стаклото на вратата кога ќе ја затворате. Секогаш туркајте ги до крајот на просторот за готвење.



Безбедност при готвењето

- Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на

- врели површини,
предизвикувајќи пожар.
- Отпадоците од храна, масло и сл. во просторијата за готвење можат да се запалат. Пред да готвите, отстранете ги таквите нечистотии.
 - Опасност од труење со храна: Не оставајте храна во рерната подолго од еден час пред и по готвењето. Така може да дојде до труење со храна и болести.
 - Не загревајте затворени лименки и стаклени тегли. Од насобраниот притисок теглата може да прсне.
 - Хартијата за готвење наместете ја на садовите за готвење или на додатоците за рерната (тавче, жичена решетка и сл.) заедно со храната и ставете ја во претходно загреана рерна. Отстранете го вишокот хартија што виси од садовите за готвење за да не ги допре грејните елементи на рерната. Никогаш не користете хартија за печење на температура повисока од максималната што е дозволена за хартијата што ја користите. Никогаш не ставајте хартија за печење на дното на рерната.
 - Не ставајте тавчиња, чинии или алуминиумска фолија директно врз дното на рерната. Акумулираната топлина може да го оштети дното на рерната.
 - Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Од жешките површини може да се изгорите!
 - Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е најврелиот простор и масната храна може да се запали.
-  **Безбедност при одржување и чистење**
- Почекајте производот да се излади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!

- Не го чистете производот со прскање или истурање вода врз него! Тоа може да предизвика електричен удар!
- Не го чистете производот со средства за чистење на пареа бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете јаки абразивни средства, метални средства за стругање, метални сунѓерчиња или производи од варикина за да го чистите стаклото на предната врата на рерната/стаклото на горната врата на рерната (ако има). Од овие материјали стаклените површини може да се изгребат и да се скршат.

2 Упатства за зачувување на животната средина

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



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

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

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

Фрлање на материјалот за пакување

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

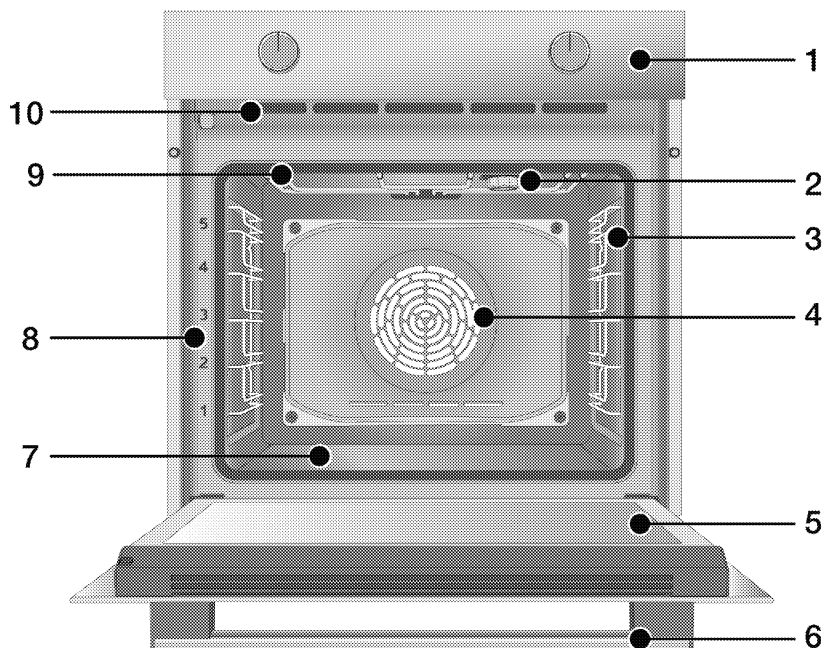
Совети за заштеда на енергија

Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови бидејќи подобро ја пренесуваат топлината.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Ако е наведено во рецептот или во упатството за користење, однапред загрејте ја рерната. Не ја отворајте често вратата на рерната за време на готвењето.
- Ако е можно, гответе истовремено повеќе од едно јадење во рерната. Можете да готвите истовремено со тоа што ќе ставите два сада за готвење на металната полица. Исто така, ако готвите јадења веднаш едно по друго, ќе се заштеди енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот



- 1 Контролна табла
- 2 Сијаличка*
- 3 Жичени полица**
- 4 Мотор на вентилаторот (задна челична плоча)
- 5 Врата
- 6 Рачка
- 7 Долен греач (долна челична плоча)
- 8 Положби на полиците
- 9 Горен греач
- 10 Дупчиња за вентилација

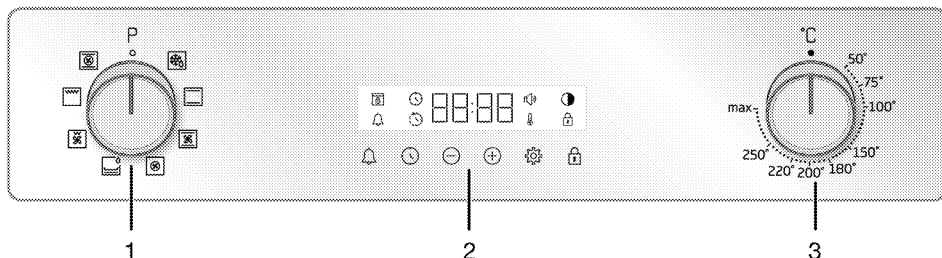
* Зависи од моделот. Можеби вашиот производ нема сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

** Зависи од моделот. Вашиот производ можеби нема жичени полица. На илустрацијата жичените полица се прикажани како пример.

Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

Контрола на рерната



- 1 Тркалце за избирање на функција
- 2 Тајмер
- 3 Тркалце за температурата

Ако има тркалца за контрола на производот, тие може да се сместени на контролната табла и кај некои модели може да се вовлекуваат и извлекуваат. За да програмирате со нив, најнапред притиснете го навнатре соодветното тркалце, а потоа извлекете го. По внесените измени, повторно притиснете го тркалцето и вратете го на место.

Тркалце за избирање на функција

Можете да ги избирате функциите на рерната со тркалцето за избор на функција. За таа цел вртете го тркалцето лево или десно од нултата положба (горе).

Тркалце за температурата

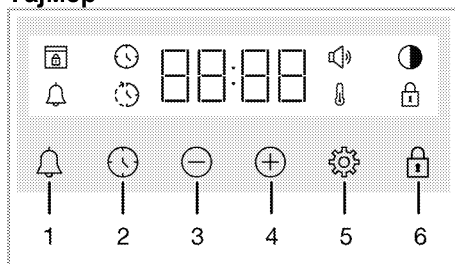
Со тркалцето за температура може да ја изберете температурата на која сакате да готвите. За таа цел вртете го тркалцето од нултата положба (горе) во правец на стрелките на часовникот.

Индикатор на температурата

Од симболот за температура на дисплејот може да видите колкава е

внатрешната температура на рерната. На дисплејот се појавува симболот за температура кога апаратот почнува да работи, а исчезнува кога ќе се постигне програмираната температура. Кога температурата во рерната ќе падне под одредената вредност, истиот симбол повторно се појавува.





Тајмер




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

Симболи на дисплејот

- : Симбол за време за готвење
- : Симбол за завршно време на готвење*
- : Симбол за аларм





-  : Симбол за осветленоста
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за гласност





 : Симбол за заклучена врата*

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

Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите што можете да ги користите за вашата рерна, како и највисоката и најниската температура што можат да се наместат за тие функции. Редоследот на функции прикажан овде може да се разликува од редоследот во вашиот производ.

Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, а зготвената храна се лади. Времето потребно да се одмрзне парче месо е подолго од време потребно за храна со житарки.
	Загревање на дното и на плафонот	*	Храната истовремено се загрева и одозгора и одоздола. Погодно за торти и чорби во калапи за печење или за торти и печива. Се готви само со еден сад.
	Загревање одоздола	*	Работи само долниот греач. Погодно за храна што треба да се потпече одоздола. Оваа функција треба да се користи и за лесно чистење со пара.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	*	Жешкиот воздух од горниот и долниот греач се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Се готви само со еден сад.

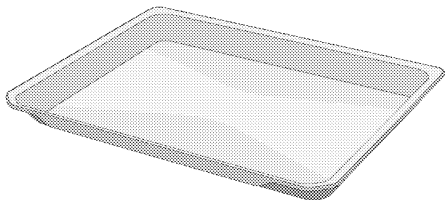
Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Загревање со вентилатор	*	Жешкиот воздух од греачот на вентилаторот се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на храна во повеќе садови на различни нивоа на полиците.
	"3D" функција	*	Горниот греач, долниот греач и греачот на вентилаторот работат. Сите делови на храната се готват рамномерно и брзо. Се готви само со еден сад.
	Цела скара	*	Големата скара на плафонот на рерната работи. Погодно за готвење на скара на големи количества храна.
	Долна скара со помош на вентилатор	*	Жешкиот воздух од малата скара брзо се распоредува низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на скара на помали количества храна.

* Производот работи во температурниот опсег наведен на тркалцето за температура.

Додатоци на производот

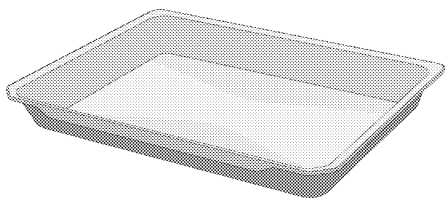
Со вашиот производ се приложени различни додатоци. Во овој дел е даден опис на додатоците и нивна исправна примена. Во зависност од моделот на производот, приложените додатоци се разликуваат. Сите додатоци опишани во упатството можеби не се приложени и со вашиот производ.

ЗАБЕЛЕШКА : Садовите што се приложени со вашиот производ може да се деформираат од ефектот на температурата. Ова нема никакво влијание врз работата на производот. Деформацијата се губи кога садот ќе се излади.



Стандарден сад

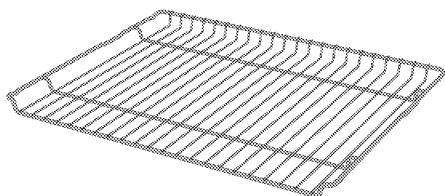
Се користи за печива, замрзната храна и пржење на големи парчиња.



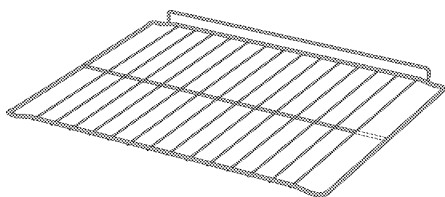
Длабок сад

Се користи за печива, пржење на големи парчиња храна, течна храна или за собирање на маслата што капат при готвењето на скара.

Модел со жичени полица:



Модел без жичени полица:



Жичена скара

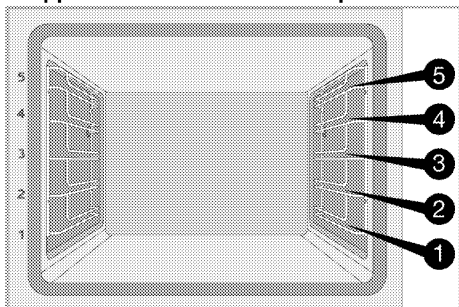
Се користи за пржење или за ставање на храната што треба да се пече, пржи или вари на саканата полица.

Употреба на додатоците на производот

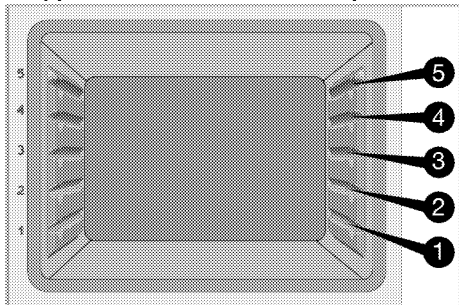
Полици за готвење

Има 5 нивоа на кои можат да се постават полиците во просторот за готвење. Можете да го видите редоследот на полиците од броевите на предната рамка на рерната.

Модел со жичени полици



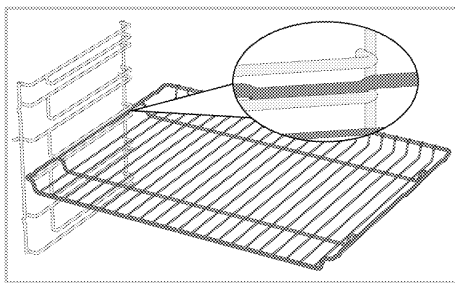
Модел без жичени полици



Поставување на раженот на полиците за готвење

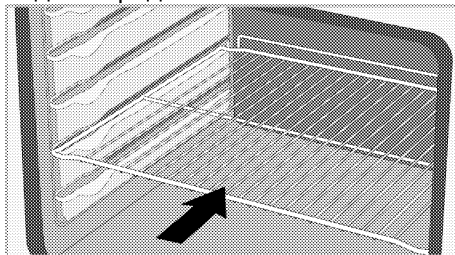
Модел со жичени полици:

Многу е важно жичената решетка исправно да се намести на страничните метални полици. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да се прицврсти со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модел без жичени полици:

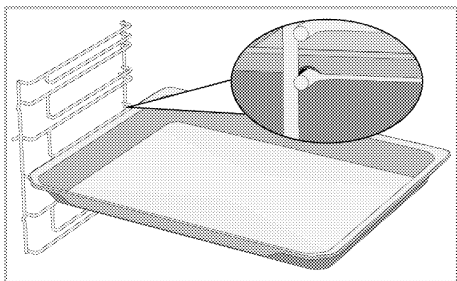
Многу е важно жечената решетка исправно да се намести на страничните полици. Жечената решетка има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Ставање на садот врз полиците за готвење

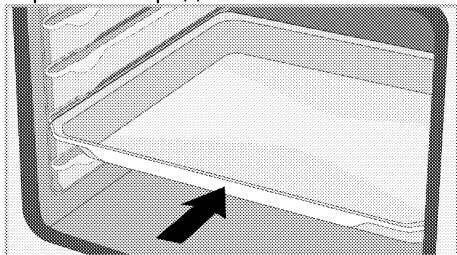
Модел со жичени полици:

Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните метални полици. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред. За подобро готвење, садот мора да биде прицврстен со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модели без жичени полици:

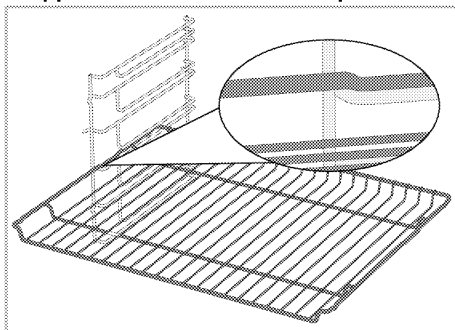
Многу е важно и садовите исправно да се наместат на страничните полици. Садот има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред.



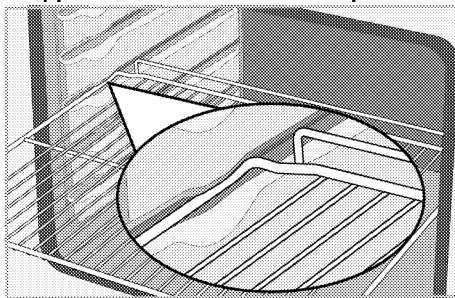
Затворач на жечената решетка

Жечената решетка има затворач за да не излегува надвор од металната полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја вадите храната. Додека ја вадите жичената решетка, можете да ја повлечете напред сè додека не дојде до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.

Модели со жичени полици

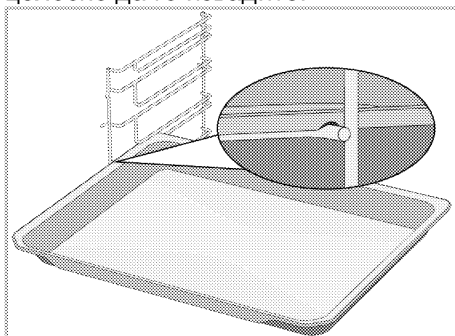


Модели без жичени полици



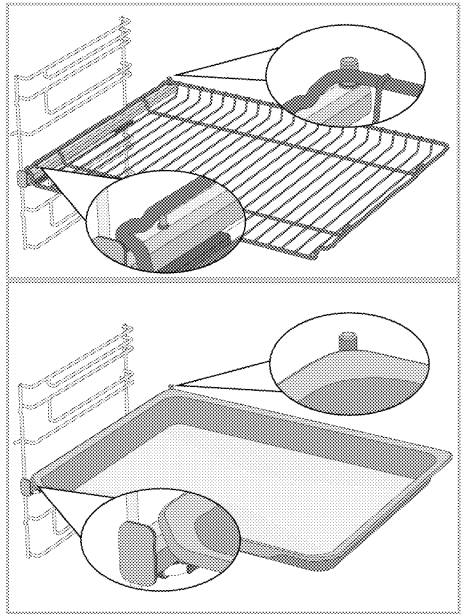
Затворач на садот на жечената решетка Модели со жичени полици

Има затворач за да се спречи садот на жечената решетка да излегува од металната полица. Додека го вадите садот, ослободете го од задниот клуч и повлечете го кон себе сè додека не дојде до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.



Исправно поставување на жечената решетка и садот на телескопските шини
Модели со жичени полицаи и телескопски шини

Благодарение на телескопските шини, садовите и жечената решетка лесно можат да се наместат и да се извадат. Кога се користат садови и жечени решетки со телескопските шини, треба да се внимава иглите, кои се наоѓаат на предниот и на задниот дел на телескопските шини, да бидат потпрени на краевите на раменот и на садот (прикажано на сликата).






Технички спецификации

Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	595 mm/594 mm/567 mm
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/должина)	590 или 600 mm/560 mm/мин. 550 mm
Волтажа/фреквенција	220-240 V~; 50 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на струја	2.6 kW
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Основни податоци: Информациите на етикетата за енергетски податоци на електричните рерни се дадени во склад со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Овие вредности се одредени под стандардна тежина со операциите горен-долен греач или греење со помош на вентилатор (ако има).

Моделот со заштеда на енергија е определен во склад со следнава приоритизација во зависност од тоа дали соодветната функција постои на производот или не: 1-Еко загревање со вентилатор, 2-Загревање со вентилатор 3- Долна скара со помош на вентилатор, 4-Загревање на дното и на плафонот.

-  Техничките спецификации може да бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.
-  Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.
-  Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

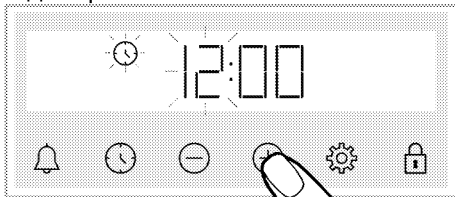
4 Прва употреба

Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.

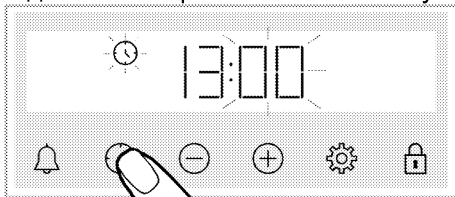
Прво подесување на времето

i Секогаш поставувајте го времето од денот пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, не можете да готвите во некои модели на рерна.

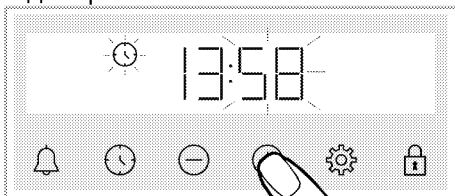
1. Кога рерната прв пат ќе се вклучи во струја, на дисплејот ќе светка полето за часови "12:00" и симболот ⌚.
2. Наместете го точното време со допирање на ⊕/⊖.



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



4. Наместете ги минутите со допирање на ⊕/⊖.



5. Потврдете со допирање на копчето ⌚ или ⚙.

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот ⌚.

i Ако не се намести времето за прв пат, симболите "12:00" и ⌚ ќе продолжат да светкаат и рерната нема да почне да работи. За да работи рерната, мора да го потврдите времето со тоа што ќе го наместите точното време или ќе го допрете копчето ⌚ кога времето е на "12:00". Подоцна може да го смените наместеното време, како што е опишано во делот "Поставки".

i Програмираните поставки на времето се бришат ако нема струја. Треба повторно да се наместат.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.
2. Извадете ги од рерната сите додатоци што се доставени заедно со производот.
3. Вклучете го производот 30 минути, а потоа исклучете го. На тој начин остатоците и слоевите што можеби останале во рерната за време на производството изгоруваат и се чистат.
4. Кога го вклучувате производот, изберете ја највисоката температура и функцијата со која работат сите греачи. Видете "Функции за работа на рерната". Во следниот дел ќе дознаете како да се работи со рерната.
5. Почекајте рерната да се излади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што сте ги извадиле од рерната со насапунета вода и мек сунѓер.

ЗАБЕЛЕШКА 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.

ЗАБЕЛЕШКА 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 користење на рерната

Вентилатор за ладење (Може да не постои на вашиот производ.)

Производот има вентилатор за ладење. Вентилаторот автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел од производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога ладењето ќе заврши. Низ вратата на рерната излегува жежок воздух. Не ги покривајте овие отвори за вентилација. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење работи додека работи и рерната или откако таа ќе биде исклучена (приближно 20-30 минути). Ако готвите со програмирање на тајмерот на рерната, откако ќе истече времето за готвење вентилаторот за ладење се исклучува заедно со сите други функции. Времето на работа на вентилаторот за ладење не може да го одреди корисникот. Тој се вклучува и исклучува автоматски. Тоа не е грешка.

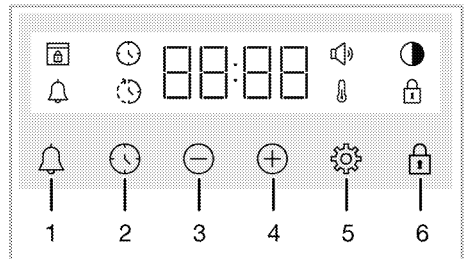
Осветлување на рерната

Сијаличката на рерната се вклучува кога рерната ќе почне со готвење. Кај некои модели сијаличката свети за време на готвењето, додека кај други модели таа се исклучува по некое време.

Работа со единицата за контрола на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната









- i** Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути
Програмата се откажува ако сними струја. Мора одново да ја програмираете рерната.
- i** Додека правите промени, на дисплејот ќе светкаат соодветните симболи.
Почекајте малку за да се зачуваат поставките.
- i** Ако се направени некакви поставки поврзани со готвењето, точното време не може да се промени.
- i** Ако времето на готвење се намести откако почнало готвењето, на екранот е покажано преостанатото време.
- i** Во случаи кога е наместено времето на готвење или завршното време на готвење, можете да ги поништите автоматски со допирање на копчето ⌚ подолго време.



1 Копче за аларм

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

Симболи на дисплејот

-  : Симбол за време за готвење
-  : Симбол за завршно време на готвење*
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за осветленоста
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за гласност
-  : Симбол за заклучена врата*

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

Вклучување на рерната

Кога ќе изберете функција со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција и ќе наместите извесна температура со тркалцето за температура, рерната ќе почне да работи.

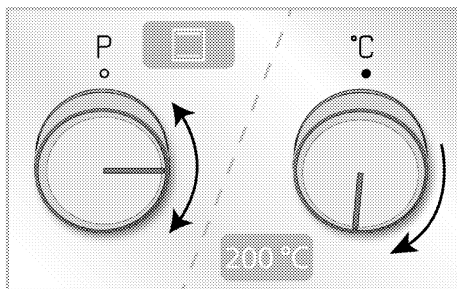
Исклучување на рерната

Можете да ја исклучите рерната со тоа што ќе го свртите тркалцето за избор на функција и тркалцето за температура во положба кога е исклучено (нагоре).



Мануелно готвење за да се избере температура и функција за работа на рерната

Можете да готвите со мануелна контрола (под ваша контрола) без да програмирате време на готвење со тоа што ќе изберете температура и функција погодни за храната што ја готвите.

Пример:





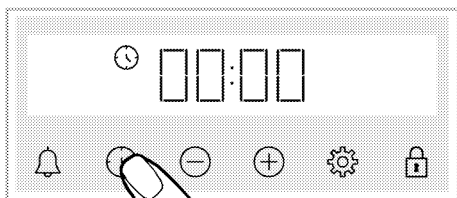
1. Изберете ја функцијата со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција.
2. Наместете ја температурата на која сакате да готвите користејќи го тркалцето за температура.

» Рерната веднаш ќе почне да работи со избраната функција и температура, и на екранот ќе се појави . Кога температурата во рерната ќе ја достигне програмираната температура, симболот  ќе исчезне. Рерната не се исклучува автоматски бидејќи кај мануелното готвење не се програмира времето на готвење. Мора лично да го контролирате готвењето и да ја исклучите. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната со тоа што ќе го свртите тркалцето за избор на функција и тркалцето за температура во положба кога е исклучено (нагоре).

Готвење со програмирање на времето на готвење

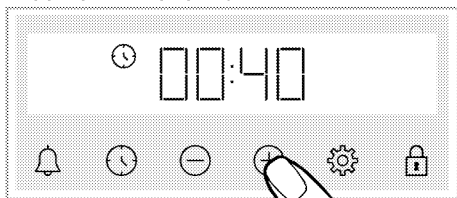
Можете да програмирате рерната да се исклучи автоматски со тоа што ќе ги изберете температурата и функцијата соодветни за храната што се готви и со тајмерот ќе го програмирате времето на готвење.

1. Изберете ја функција за готвењето.
2. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот  за времето на готвење.



- i** Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето \oplus за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата \oplus/\ominus .

3. Наместете го времето на готвење со копчињата \oplus/\ominus .



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

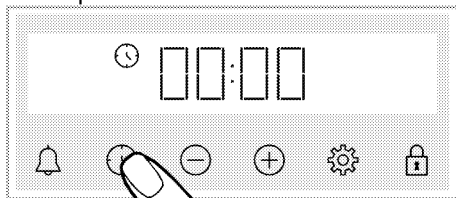
4. Ставете ја храната во рерната и наместете ја температурата со тркалцето за температура.
» Рерната веднаш ќе почне да работи со избраната функција и температура. Програмираното време на готвење почнува да одбројува и на дисплејот се појавува ⏰ . Кога температурата во рерната ќе ја достигне програмираната температура, симболот ⌡ ќе исчезне.
5. Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува "End" (Крај), симболот ⏰ светка и тајмерот титка.
6. Сигналот се слуша 2 минути. Притиснете го било кое копче за да

го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

Програмирање на завршното време на готвење за подоцна (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

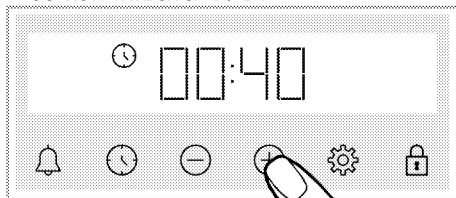
Со тоа што ќе изберете температура и функција соодветни на храната што се готви, можете да го програмирате времето на готвење и завршното време на готвење за нешто подоцна, со што рерната ќе почне да работи и ќе се исклучи автоматски.

1. Изберете ја функција за готвењето.
2. Допирајте ⏰ се додека на дисплејот не се појави симболот ⏰ за времето на готвење.



- i** Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето \oplus за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата \oplus/\ominus .

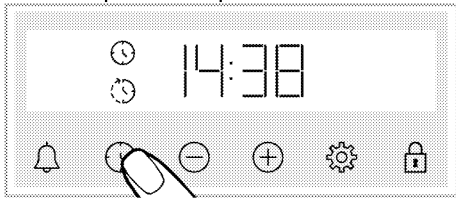
3. Наместете го времето на готвење со копчињата \oplus/\ominus .



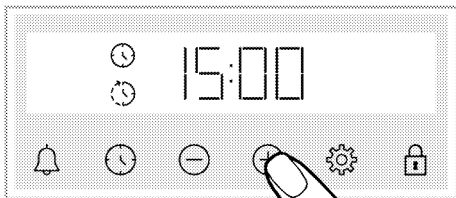
i Времето на готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

» Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано стои симболот ⌚.

4. Допирајте ⌚ сè додека на дисплејот не се појави симболот ⌚ за завршното време на готвење.



5. Наместете го завршното време со копчињата +/-.



» Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано ќе стои симболот ⌚ и симболот ⌚ заедно со симболот на времетраењето. Штом ќе почне готвењето, симболот ⌚ исчезнува.

6. Ставете ја храната во рерната и наместете ја температурата со тркалцето за температура.

» **Часовникот на рерната го пресметува времето кога треба да почне готвењето со тоа што го одзема времето на готвење од завршното време што сте го програмирале.** Кога ќе дојде почетното време на готвење, се активира избраната функција и рерната се загрева до програмираната температура. Програмираното време на готвење

почнува да одбројува и на дисплејот се појавува ⌚. Кога температурата во рерната ќе ја достигне програмираната температура, симболот ⌚ ќе исчезне.

7. Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува **"End" (Крај)**, симболот ⌚ светка и тајмерот титка.

8. Сигналот се слуша 2 минути. Притиснете го било кое копче за да го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

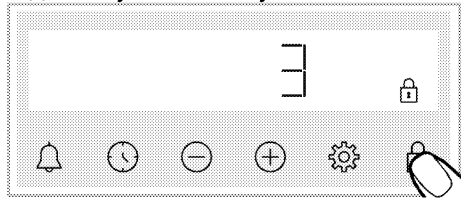
i Ако се притисне било кое копче на крајот на звучниот сигнал, рерната повторно ќе почне да работи. За да не почне рерната повторно да работи на крајот на сигналот, ставете ги тркалцата за функција и за температура на **"0"** (исклучено) и исклучете ја рерната.

Поставки

Активирање на клучот

Може да спречите некој да чепка во контролната единица со тоа што ќе ја активирате функцијата за заклучување со клуч.

1. Допирајте ⌚ сè додека на дисплејот не се појави симболот ⌚.






» Се појавува симболот ⌚ и на екранот почнува одбројување 3-2-1. Кога одбројувањето ќе заврши, клучот е активиран. Ако се допре било кое копче додека е наместен клучот, тајмерот дава звучен сигнал и светка симболот ⌚.

i Ако престанете да го допирате копчето пред да заврши одбројувањето, клучот нема да биде активиран.

i Копчињата на тајмерот не можат да се користат додека е активиран клучот. Клучот нема да се поништи ако снема струја.

Деактивирање на клучот

1. Допирајте  сè додека од дисплејот не исчезне симболот .



» Симболот  исчезнува и на дисплејот клучот е деактивиран.

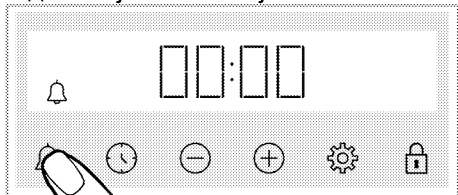
Местење на алармот



Можете да го користите тајмерот на производот и за разни предупредувања и потсетувања освен за готвење.

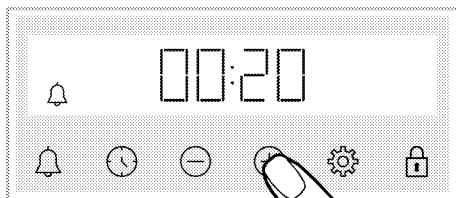
Часовникот на алармот нема никакво влијание врз функциите за работа на рерната. Кога се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја превртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе истече времето што сте го програмирале, часовникот ќе даде звучен сигнал.


i Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.


1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .



2.  Наместете го времето на алармот со копчињата .



» Откако ќе го наместите времето на алармот, симболот  останува да свети и на дисплејот почнува да одбројува времето на алармот. Ако алармот и времето на готвење се наместени на ист термин, на дисплејот ќе се појави пократкото време.



3. Кога ќе истече времето на алармот, симболот  ќе почне да светка и ќе даде звучен сигнал за предупредување.


Исклучување на алармот


1. Кога ќе заврши времето на алармот, звучниот сигнал се слуша две минути. Притиснете на кое било кое копче за да го запрете сигналот.

» Сигналот ќе престане и на дисплејот ќе се појави точното време.



Ако сакате да го поништите алармот:

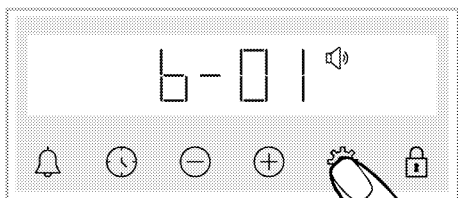
1. Допирајте  сè додека на екранот не се појави симболот  за да се ресетира времето на алармот.

Допирајте го копчето  сè додека не се покаже "00:00".

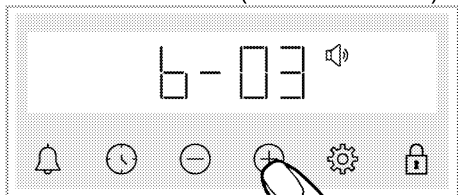
2.  Можете да го поништите алармот и со долго притискање на копчето.

Менување на јачината на звукот.

1. Допирајте го копчето  сè додека на дисплејот не се појави симболот .



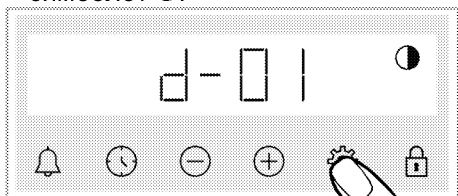
2. Наместете ја јачината на звукот со копчињата \oplus/\ominus . (b-01-b-02-b-03)



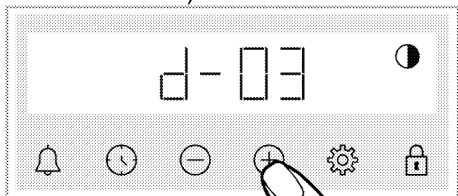
3. За потврда допрете го копчето \otimes , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.

Местење на осветленоста на дисплејот

1. Допирајте го копчето \otimes сè додека на дисплејот не се појави симболот \ominus .



2. Наместете го степенот на осветленост со копчињата \oplus/\ominus . (d-01-d-02-d-03)

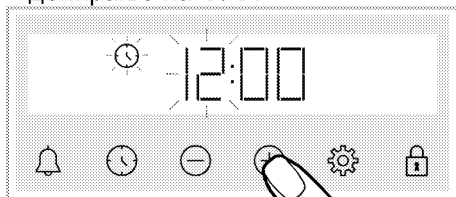


» За потврда допрете го копчето \otimes , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.

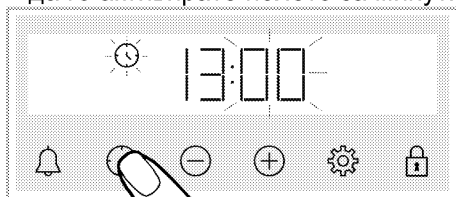
Менување на точното време

На рерната, за да го промените точното време што сте го наместиле претходно,

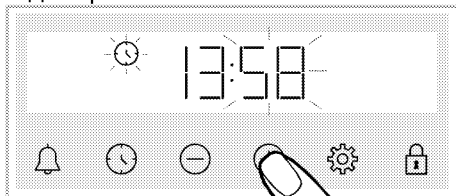
1. Допирајте \otimes сè додека на дисплејот не се појави симболот \ominus .
2. Наместете го точното време со допирање на \oplus/\ominus .



3. Допрете ги копчињата \ominus или \otimes за да го активирате полето за минути.



4. Наместете ги минутите со допирање на \oplus/\ominus .



5. Потврдете со допирање на копчето \ominus или \otimes .

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот \ominus .

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната. Освен тоа, наведени се и некои намирници што се тестирани од производителот и кои се најпогодните поставки за тие намирници. Исто така, наведени се и соодветните поставки за рерната и додатоките што треба да се користат при подготовката на таа храна.

Општи предупредувања за готвење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време или после готвењето, може нагло да излезе врел млаз од пареа. Пареата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Кога ја отворате вратата на рерната, тргнете се настрана.
- Силната пареа што се создала при готвењето може да создаде кондензирани водени капки во внатрешноста и надворешноста на рерната, како и врз горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална физичка појава.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.
- Пред да почнете со готвење, секогаш вадете ги од рерната додатоките што не ги користите. Додатоките што ќе останат во рерната може да спречат храната да се зготви според соодветните вредности.
- За храната што ја готвите по свој рецепт можете да ги погледнете вредностите дадени за слични јадења во табелите за готвење.
- Со користење на приложените додатоци ќе имате најдобри резултати при готвењето. Секогаш обрнувајте внимание на предупредувањата и информациите од производителот за другата купена опрема за готвење што ќе ја користите.
- Сечете ја хартијата за готвење на соодветни димензии во однос на садот во кој ќе готвите. Хартијата за готвење што излегува од садот може да предизвика изгореници и да влијае врз квалитетот на готвењето. Хартијата за готвење користете ја во температурниот опсег за кој е наменета.
- За подобри резултати при готвењето, ставајте ја храната на препорачаната полица. Не ја менувајте положбата на полицата за време на готвењето.

Печива и печени јадења

Општи информации

- Препорачуваме да се користат додатоките на производот за најдобри резултати во готвењето. Ако имате намера да користите садови за готвење набавени од друго место, одберете темни, нелепливи и огноотпорни садови.
- Ако на табелата за готвење се препорачува петходно загревање, ставете ја храната во рерната дури откако претходно сте ја загреале.
- Ако имате намера да готвите со опремата за готвење на раженот, ставете ја во средината на раженот, а не во близина на задниот ѕид.

- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на производите може да се разликува во зависност од количеството на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долната површина на храната за пециво не се кафеаво рамномерно.
- Ако користите хартија за готвење за време на готвењето, може да се забележи малку зацрвенетост на долната површина на храната. Во овој случај, можеби ќе треба да го продолжите времето за готвење околу 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредени врз база на тестирања извршени во нашите лаборатории. Вредностите што ви одговараат вам може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветна полица што е препорачана во табелата за готвење. Најдолната полица на рерната е полица 1.

Совети за печење торти

- Ако тортата е премногу сува, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако тортата е влажна, употребете мало количество течност или намалете ја температурата за 10°C.

- Ако врвот на тортата е потемнет, ставете ја на пониска полица, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.
- Ако однатре е добро испечена но оградвор е леплива, употребете помало количество течност, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.

Совети за печење печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење. Натопете ги парчињата тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако печивото се пече многу бавно, водете сметка тестото да не претече од садот.
- Ако печивото е заруменето на површината но одоздола не е печено, погрижете се количеството сос што ќе го употребите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно поруменување, потрудете се рамномерно да го размачкате сосот помеѓу парчињата тесто и печивото.
- Печете го печивото во положба и на температура како што е наведено на табелата за готвење. Ако долниот дел сè уште не е доволно заруменет, при следното печење ставете го на долната полица.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи во тавче	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Колачи во калап	Еден сад	Калап за колач на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Моделите со жичени полици: 3 Моделите без жичени полици: 2	150	25 ... 35
	2 сада	2 –Стандарден сад* 4 –Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	Моделите со жичени полици: 150 Моделите без жичени полици: 140	Моделите со жичени полици: 25 ... 40 Моделите без жичени полици: 30 ... 45
Пандишпан	Еден сад	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
	Еден сад	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40
Бисквити	Еден сад	Сад за печива*	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35
	Еден сад	Сад за печива*	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
	2 сада	2 –Стандарден сад* 4 –Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	170	25 ... 35
Печиво од тесто	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	200	30 ... 40
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	2	180	35 ... 45
	2 сада	1 –Стандарден сад* 4 –Сад за печива*	Загревање со вентилатор	1 – 4	180	35 ... 45
Печиво	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 30
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
	2 сада	2 –Стандарден сад* 4 –Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	180	20 ... 30
Инегрален леб	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 40
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазања	Еден сад	Калап за колач на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Еден сад	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
	Еден сад	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200 ... 220	10 ... 20

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Месо, риба и пилешко

Клучните точки за печење

- Ако пред готвењето ги зачините со сок од лимон и бибер пилешкото, мисирката и големите парчиња месо, многу подобро ќе се зготват.
 - Потребни се 15 до 30 минути повеќе за да се испржи месо со коски отколку филети.
 - Треба да се пресметата околу 4 до 5 минути време на готвење за еден сантиметар дебелина на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, оставете го месото во рерната уште 10 минути. Така сокот од месото подобро се распоредува низ печеното месо и не истекува кога ќе се пресече месото.
 - Рибата треба да се стави на средната или на ниската полица во огноотпорна чинија.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полица	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1.5 - 2.0 kg)	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/max, потоа, 170	110 ... 120
Рестовано пилешко (1.8-2 kg)	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Загревање со вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	"3D" функција	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Еден сад	Стандарден сад*	"3D" функција	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	"3D" функција	3	200	20 ... 30	

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

Црвеното месо, рибата и пилешкото брзо ќе потемнат кога се готват на скара, ќе имаат убава кора и нема да бидат суви. Филетите, ражените, колбасиците и сочниот зеленчук (домати, кромид и сл.) се особено погодни за готвење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е највредниот простор и масната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Никогаш не гответе на скара со отворена врата на рерната. Од жешките површини може да се изгорите!**

Главни совети во врска со скарата

- За скарата подгответе храна со што е можно послИчна дебелина и тежина.
- Наместете ги парчињата на жичената решетка или во садот за жичената решетка на тој начин што ќе ги распоредите во рамките на димензиите на греачот.
- Во зависност од тоа колку се дебели парчињата што се готват на скара, времето на печење дадено на табелата може да биде различно.
- Ставете ја жичената решетка или садот на саканото ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, ставете го садот за рерна на најдолната полица за да ги собира маснотиите. Садот за рерна што ќе го ставите треба да биде со димензии што ќе ја опфатат целата површина на скарата. Овој сад може да не биде вклучен со производот. Ставете малку вода во садот за рерна за да може полесно да се исчисти.

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Копте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кремнадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кременадла - (кришки)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кремнадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 3

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара. Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Долна скара со помош на вентилатор

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

Не треба претходно загревање за сите намирници од оваа табела.

Тестирани намирници

Намирниците во оваа табела за готвење се подготвени според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот од страна на институциите за контрола.

Табела за готвење за тестирање намирници

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
Колачи	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модел со жичени полици: 3 Модел без жичени полици: 2	140	15 ... 25
	2 сада	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модел со жичени полици: 3 Модел без жичени полици: 2	150	25 ... 35
	2 сада	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	Модел со жичени полици: 150 Модел без жичени полици: 140	Модел со жичени полици: 25 ... 40 Модел без жичени полици: 30 ... 45
Пандишпан	Еден сад	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
	Еден сад	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40
Пита од јаболко	Еден сад	Црн метален капац за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
	Еден сад	Црн метален капац за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	170	50 ... 70

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 3
Ќофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30

Превртете ја храната по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

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

7 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

▲ Општи предупредувања

- Почекајте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да горат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не користете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. Исчистете го апаратот со средство за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миење садови.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.
- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба, исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.
- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Ако производот има функција за лесно чистење со пареа, можете да ја употребите за лесна, површна нечистотија. (Видете го делот "Лесно чистење на пареа")
- За упорни дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.

- Рерната мора да се олади за да го исчистите просторот за готвење. Чистењето на жешки површини ќе предизвика опасност од пожар и ќе ја оштети емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните сидови во просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Кај секој модел тоа е различно.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат маснотии поради нивната порозна структура и почнуваат да блескаат кога површината е заситена со маснотии, во тој случај препорачливо е да се заменат.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миеење садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени

ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.

- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.
- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миеење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на додатоците

Освен ако во упатството не е наведено поинаку, не ги мијте додатоците на овој производ во машина за садови.

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги

таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги трагајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.

- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)

Следете ги чекорите опишани во делот "Општи информации за чистење" во зависност од видот на површините во рерната.

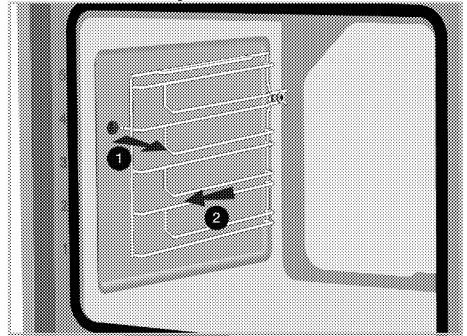
Чистење на страничните сидови на рерната

Страничните сидови на просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Тоа зависи од моделот. Ако има каталитички сид, прочитајте во делот "Каталитички сидови". Ако вашиот производ е модел со метални полици, извадете ги полиците пред да ги чистите страничните сидови. Потоа исчистете ги сидовите како што е опишано во делот "Општи информации за чистење" во

зависност од видот на површината на страничните сидови.

За да ги извадите страничните метални полици:

1. Отстранете го предниот дел на металната полица со тоа што ќе го повлечете страничниот сид во спротивната насока.
2. Повлечете ја полицата кон себе за целосно да ја извадите.



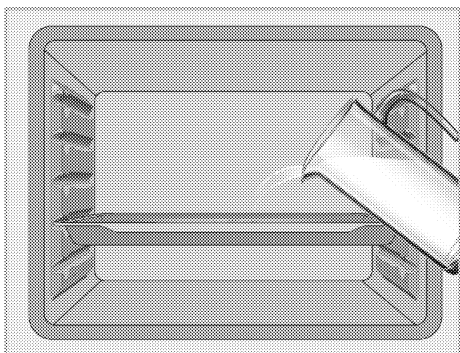
3. За да ги вратите полиците назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно.

Лесно чистење со пара

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

Обезбедува лесно чистење бидејќи нечистотијата (која не останала премногу долго) е омекната од пареата што се формира во рерната и водените капки се кондензираат на внатрешните површини на рерната.

1. Извадете ја од рерната сета опрема за готвење.
2. Сипете 500 ml вода во садот на рерната и ставете го на втората решетка.



3. Наместете ја рерната на функцијата за лесно чистење со параа и пуштете ја да работи 15 минути на 100°C.

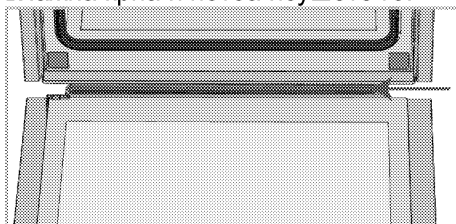
Веднаш отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа. Кога ќе ја отворите вратата, ќе излезе параа. Тогаш постои опасност да се изгорите. Бидете внимателни кога ќе ја отворите вратата.

Употребете топла вода со течност за миене садови и мека крпа или сунѓер за да ја исчистите упорната нечистотија, а потоа избришете со сува крпа.

i За време на лесниот режим на чистење на параа, водата што е во базенот на дното на рерната за да омекне лесно формираните остатоци / нечистотија во шуплината на рерната, ќе испари и ќе се кондензира во шуплината на рерната и во внатрешното стакло од вратата на рерната, затоа водата може да капе кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш штом се отвори вратата на рерната.

Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не

е достапен во вашиот модел. По кондензацијата на водата, може да има вода или влага во каналот на садот под рерната. По употреба, исчистете го овој канал со базен со влажна крпа и потоа исушете го.



Чистење на вратата на рерната

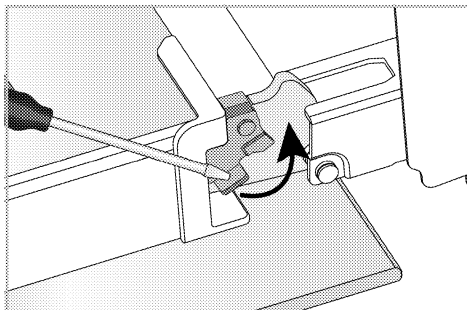
i Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина за да ги чистите вратата и стаклото на рерната.

Можете да ги извадите вратата на рерната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на рерната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за садови, топла вода и мека крпа или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

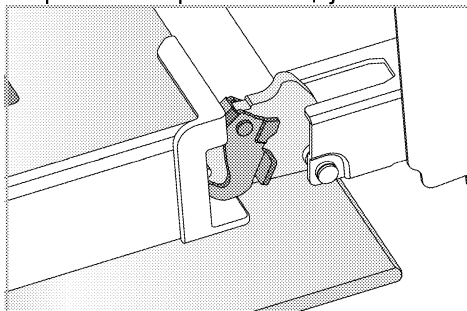
Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги левата и десната спојница на лежиштето на шарките на предната врата со притискање

надолу, како што е прикажано на сликата.

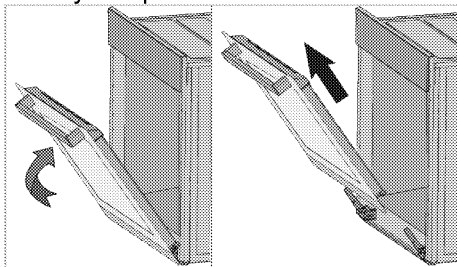


Шарка - затворена позиција



Шарка - отворена позиција

3. Вратата на рерната нека биде полуотворена.



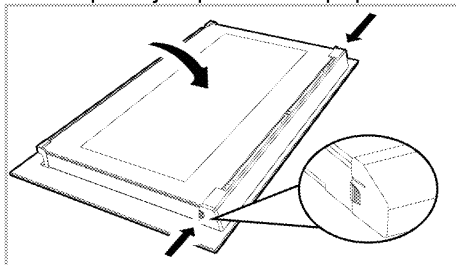
4. Повлечете ја вратата нагоре за да ја ослободите од левата и десната шарка и целосно да ја извадите.

i За да ја вратите вратата назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно. Кога ќе ја местите вратата, не заборавајте да ги затворите спојниците на лежиштата на шарките.

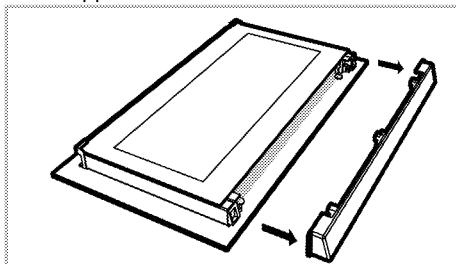
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната

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

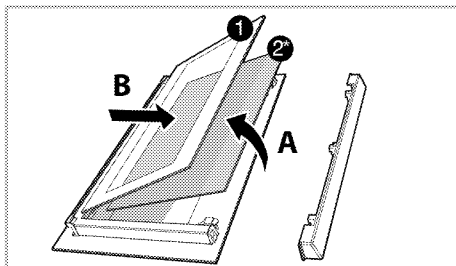
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Туркајте го пластичниот елемент прицврстен за горниот дел на предната врата кон себе со тоа што истовремено ќе притискате на точките за притискање на двете страни на елементот и ќе го извадите.



3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон 'A', а потоа извадете го повлекувајќи го кон 'B'.



1 Највнатрешна стаклена плоча

2* Внатрешна стаклена плоча
(Може да не постои на вашиот
производ.)

4. Ако вашиот производ има
внатрешно стакло (2), повторете ја
истата постапка за да го извадите
(2).

5. Првиот чекор во повторното
составување на вратата е
повторно да се спои внатрешното
стакло (2). Поставете го
засечениот раб на стаклото да се
спои со засечениот раб на
пластичниот процеп. (Ако вашиот
производ има внатрешно стакло).
Внатрешното стакло (2) мора да
биде прицврстено за пластичниот
процеп што е најблиску до
највнатрешното стакло (1).

6. Кога го прицврстувате
највнатрешното стакло (1),
обрнете внимание да ја ставите
отпечатената страна на стаклото
врз внатрешното стакло. Многу е
важно долните ќошеви на
највнатрешното стакло (1) да се
спојат со долните пластични
процепи.

7. Туркајте го пластичниот елемент
кон рамката сè додека не кликне.

Чистење на сијаличката на рерната

Ако се извалка стаклениот капак на
сијаличката на рерната во просторот
за готвење, исчистете го со
детергент за миење садови, топла
вода и мека крпа или сунѓер и
пребришете го со сува крпа. Ако
сијаличката на рерната престане да
работи, можете да ја замените
следејќи ги следниве упатства.

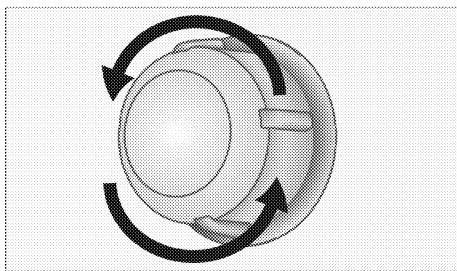
Заменување на сијаличката на рерната

⚠ Општи предупредувања

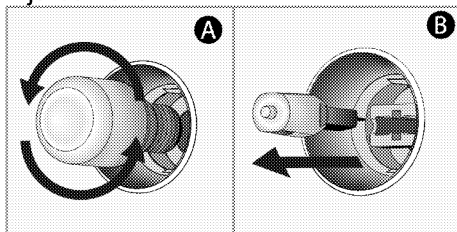
- За да се избегне ризик од
електричен удар, пред да ја
замените сијаличката исклучете го
производот од електричната
мрежа и почekaјте рерната да се
излади. Од жешките површини
може да се изгорите!
- Во оваа печка, се користи блескаво
светилка со моќност помала од 40 W,
висина помала од 60 mm, дијаметар
помал од 30 mm или халогена
светилка со приклучок тип G9,
моќност помала од 60 W. Светилките
се погодни за работа на температури
над 300 ° C. Светилки во рерната
може да се добијат од овластени
сервисни агенти или техничар со
лиценца.
- Местоположбата на сијаличката на
рерната може да се разликува од
она што е прикажано на сликата.
- Сијаличката што се користи во овој
производ не е погодна за
осветлување на домашни
простории. Намената на оваа
сијаличка е да му олесни на
корисникот да ги гледа
прехранбените продукти.
- Сијаличките што се користат во
овој уред мора да издржат
екстремни физички услови, како
што се температури над 50°C.

Ако вашата рерна има кружна сијаличка,

1. Исклучете го производот од
електричната мрежа.
2. Отстранете го стаклениот капак со
тоа што ќе го вртите во спротивен
правец од стрелките на часовникот.



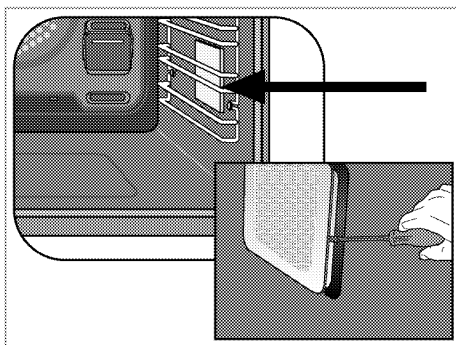
3. Ако сијаличката е тип (А) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (В), извлечете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



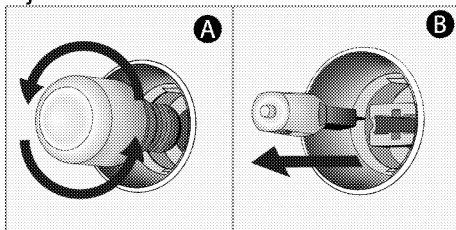
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Ако вашата рерна има четириаголна сијаличка,

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.
2. Отстранете ги металните полици како што е опишано.



3. Со шрафцигер подигнете го заштитниот капак на сијаличката.
4. Ако сијаличката е тип (А) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (В), извлечете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете ги стаклениот капак и металните полици.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Во рерната се создава пареа додека работи.

- Нормално е да излегува пареа додека работи. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

При готвењето се создаваат водени капки.

- Пареата што се крева при готвењето може да кондензира и да создаде водени капки поради допир со студените површини на производот. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

Производот испушта метални звуци додека се загрева и лади.

- Кога се загреваат металните делови, тие се шират и создаваат звук. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> *Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.*
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> *Проверете ја врската со штекерот.*
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> *Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.*

Светлото во рерната не работи.

- Сијаличката на рерната е расипана. >>> *Заменете ја сијаличката на рерната.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*

Рерната не грее.

- Можеби не е ставена на извесна функција за готвење и/или температура. >>> *Ставете ја рерната на извесна функција за готвење и/или температура.*
- Кај моделите што имаат тајмер, тајмерот не е подесен. >>> *Подесете го времето.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*

(Кај моделите со тајмер) Дисплејот за часовникот трепка или симболот за часовникот е вклучен.

- Претходно снемало струја. >>> *Наместете го времето / Исклучете го производот и повторно вклучете го.*

