



Рерна за вградување

Упатство за употреба

Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu



BCBIS17400KSBS

385444011_6/ MK/ SR/ R.AE/ 11.10.25 11:03
7739182958

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

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

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

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

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Содржина

1 Упатства за безбедноста	4	5.2 Работење на контролната единица на рерната	23
1.1 Наменета употреба	4	5.3 Готвење со помош на пареа.....	29
1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња.....	5	5.4 Поставки.....	33
1.3 Електрична безбедност.....	6	6 Општи информации за готвење	37
1.4 Безбедност при транспорт.....	8	6.1 Општи предупредувања за печење во рерната.....	37
1.5 Безбедност при инсталација	8	6.1.1 Печива и храна за во рерна ...	37
1.6 Безбедност при употреба	9	6.1.2 Месо, риба и живина	41
1.7 Предупредувања за температура	9	6.1.3 Скара	42
1.8 Употреба на додатоци.....	10	6.1.4 Готвење со помош на пареа ..	43
1.9 Безбедност при готвење	10	6.1.5 Тестирање на храна	44
1.10 Систем за пареа	12	7 Одржување и чистење.....	46
1.11 Безбедност при одржување и чистење	12	7.1 Општи информации за чистење	46
2 Упатства за заштита на животната средина	13	7.2 Додатоци за чистење	47
2.1 Директива за отпадот	13	7.3 Чистење на контролната табла	47
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	13	7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење).....	48
2.2 Информации за пакувањето	13	7.5 Чистење со пареа.....	48
2.3 Препораки за заштеда на енергија	14	7.6 Чистење на вратата на рерната	49
3 Вашиот производ.....	15	7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната	50
3.1 Вовед во производот	15	7.8 Чистење на сијалицата на рерната	51
3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот	15	8 Решавање проблеми.....	52
3.2.1 Контролна табла	16		
3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот	16		
3.3 Функции за работа на рерната .	17		
3.4 Додатоци на производот	18		
3.5 Употреба на додатоците на производот	19		
3.6 Технички спецификации.....	21		
4 Прва употреба	22		
4.1 Прво поставување тајмер	22		
4.2 Прво чистење.....	22		
5 Користење на рерната	23		
5.1 Општи информации за користење на рерната	23		



1 Упатства за безбедноста

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



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- Овој уред е наменет за употреба до максимална висина од 2500 метри надморска височина.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и печење храна на скара.
- Овој производ не треба да се користи за загревање чинии, сушење со закачување крпи или облека на рачката.

1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, како и луѓе кои се недоволно развиени во физичките, сензорните или менталните вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се надгледувани или обучени за безбедната употреба и опасностите од производот.
- Децата не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не треба да ги вршат деца, освен ако нема некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат луѓе со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи ги и децата), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигураат дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и миленичињата. Децата и миленичињата не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата може да ги дофатат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Материјалите за пакување чувајте ги подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушување.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате превртување на рерната или оштетување на шарките на вратата.
- Пред да ги исфрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исклучете го кабелот за напојување и исклучете го со приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.

4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во неактивен режим.



1.3 Електрична безбедност

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

изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба

да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го исклучите производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!

- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.



1.4 Безбедност при транспорт

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

Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.



1.5 Безбедност при инсталација

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

- За да се избегне прегревање, инсталацијата на производот не треба да се врши зад украсни капаци.
- Во случаи кога гасно црево/цевка или пластична цевка за вода се наоѓа зад одредената област за инсталација за производот, неопходно е да се гарантира дека нема контакт помеѓу производот и овие комунални линии. Во спротивно црево/цевката може да се згмечи.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.



1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контакттирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.

- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато. Во спротивно постои ризик од повреда и оштетување на животната средина.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.
- Шарките на вратата на производот се поместуваат при отворање и затворање на вратата и може да се заглават. При отворање/затворање на вратата, не држете го делот со шарки.



1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат

жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- Одржувајте растојание кога ја отворате вратата на рерната за време или на крајот од готвењето. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работењето производот е жежок. Треба да се внимава да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.
- Секогаш носете ракавици за рерна отпорни на топлина кога ракувате со производот.



1.8 Употреба на додатоци

- Важно е соодветно да ги користите додатоците што се испорачуваат со производот. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоците на производот“.

- Затворете ја вратата на рерната откако целосно ќе ги турнете додатоците во просторот за готвење, во спротивно тие може да удрат во стаклото на вратата и да го оштетат.



1.9 Безбедност при готвење

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.
- Остатоците од храна во областа за готвење, како што е маслото, може да се запалат. Исчистете ги овие остатоци пред да готвите.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.

- Кога рерната е во употреба, НИКОГАШ не ставајте плех за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното од рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната, па дури и може да предизвика оштетување на кујнскиот елемент или подот во кујната.

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

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

производителот. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.

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

- Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Не ставајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- Топла течност може да тече од додатоците кога ја вадите храната по готвењето со помош на пареа, бидете внимателни.
- Кога готвите со помош на пареа, се препорачува да додадете вода колку што е количината на табелата за готвење.
- Не користете дистилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.



1.10 Систем за пареа

- При готвењето со помош на пареа, отворањето на вратата може да предизвика излегување на пареа, создавајќи ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворате вратата.
- Ако остане влага во рерната по готвењето со помош на пареа, тоа може да предизвика корозија. Оставете ја рерната да се исуши по готвењето. Не чувајте влажни прехранбени производи во рерната долго време.
- Не користете додатоци што може да кородираат од пареа додека готвите.
- Бидете внимателни да не истурите вода на површината на рерната или на несакани површини при отстранувањето или поставувањето на резервоарот за вода.



1.11 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!

- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичана волна или материјали за избелување за чистење на стаклото на предната врата на рерната. Овие материјали можат да

предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.

- По секое готвење со помош на пареа, преостанатата вода во резервоарот за вода треба да се исцеди и резервоарот за вода треба да се исчисти. Употребата на вода што е оставена во комората при следното готвење создава проблеми во однос на хигиената.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

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

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



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

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

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

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

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

2.2 Информации за пакувањето

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

2.3 Препораки за заштеда на енергија

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

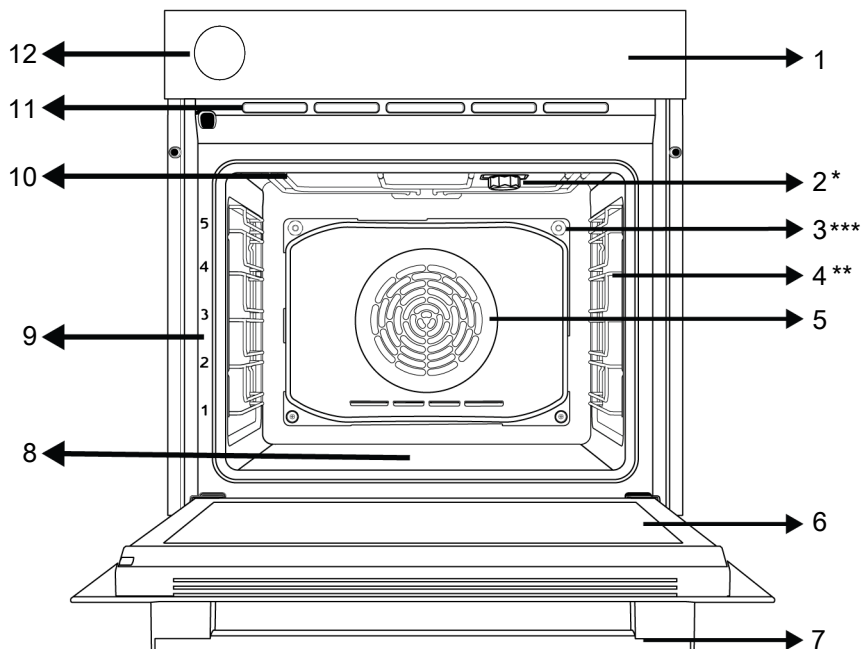
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења.

Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.

- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.
- Не ја отворајте вратата за време на печењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“ и оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

3.1 Вовед во производот



- 1 Контролна табла
- 3 Излезна дупка за пареа
- 5 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)
- 7 Рачка
- 9 Положби на полиците
- 11 Дупчиња за вентилација

- 2 Сијаличка
- 4 Жичени полица
- 6 Врата
- 8 Долен греач (под челичната плоча)
- 10 Горен грејач
- 12 Резервоар за вода

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

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

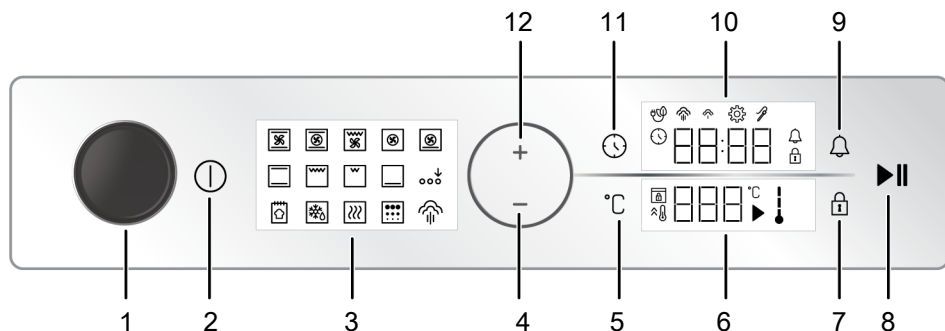
*** Локацијата може да се разликува во зависност од моделот на производот.

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

Во овој дел, можете да го најдете прегледот и основните употреби на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и некои карактеристики во зависност од типот на производ.

3.2.1 Контролна табла

МК



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Резервоар за вода | 2 Копче за вклучување/исклучување |
| 3 Дисплеј на функции | 4 Копче за намалување |
| 5 Копче за поставки на температурата | 6 Поле на индикаторот за температура |
| 7 Копче за заклучување со клуч | 8 Копче за почеток/крај на печењето |
| 9 Копче за аларм | 10 Поле на индикаторот за тајмер/времетраење |
| 11 Копче за време и поставки | 12 Копче за покачување |

Ако има копчиња за управување со производот, во некои модели може да бидат такви што отскокнуваат кога ќе се притиснат (внатрешни копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња, прво притиснете го соодветното копче навнатре а потоа извлечете го. Откако ќе го направите прилагодувањето, повторно притиснете го навнатре и заменете го копчето.

3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот

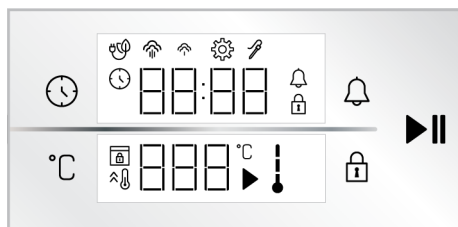
Индикатор за внатрешната температура на рерната

Можете да дознаете колкава е внатрешната температура на рерната од симболот за внатрешна температура на дисплејот. Кога ќе започне готвењето, симболот се гледа на дисплејот и кога внатрешната температура ќе ја достигне поставената температура, осветлено е секое ниво на симболот.

Дисплеј на функции

Работните функции на рерната се прикажани на дисплејот со функции. Секоја функција се активира со допир. Сите функции на дисплејот се шематски, што значи дека може да не бидат достапни на Вашиот производ. Функциите на Вашиот производ се опишани во делот со наслов „Оперативни функции на рерната“.

Области на индикатори:



Копчиња :

- : Копче за време и поставки
- : Копче за поставки на температурата
- : Копче за заклучување со клуч
- : Копче за аларм

▶|| : Копче за почеток/крај на печењето

Поле на индикаторот за тајмер/времетраење :

🕒 : Симбол за време на печење/време во денот

🔔 : Симбол за аларм

⚙️ : Симбол за поставки

🔒 : Симбол за заклучување со клуч

🌿 : Симбол за печење со еко вентилатор

🔥 : Симбол за ниско ниво на пареа *

🔥 : Симбол за високо ниво на пареа *

🔪 : Симбол за сонда за месо *

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

Поле на индикаторот за температура :

▶ : Симбол за печење

°C : Симбол за температура

⬇️ : Симбол за температура во рерната

🔥 : Симбол за брзо загревање

🔒 : Симбол за заклучена врата *

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

3.3 Функции за работа на рерната

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

Симбол за функција	Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба
	Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади. Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки.
	Загревање на дното и на плафонот	40-280	Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех.
	Загревање одоздола	40-220	Вклучено е само долното греење. Соодветно е за храна којашто треба да се зарумени на дното.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готви со еден плех.
	Загревање со вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погодно е за готвење на храната во повеќе тавчиња на различни нивоа на решетката.
	Еко загревање со вентилатор	160-220	За да заштедите енергија, може да ја користите оваа функција наместо да ја користите "Загревање со вентилатор" во опсег од 160-220°C. Но, времето на готвење ќе биде малку подолго. Употребата на оваа функција е објаснето во делот со наслов „Работење со контролната единица на рерната“.
	Пица функција	40-280	Работат долниот грејач и греењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица.

	"3D" функција	40-280	Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плех.
	Долна скара	40-280	Работи малата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење помали количини на скара.
	Цела скара	40-280	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	Цела скара со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со големата решетка за скара брзо се дистрибуира во рерната со вентилаторот. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	Одржување топлина	40-100	Се користи за одржување на храната на температура подготвена за работа подолго време.
	Функција за леб	-	Се користи за печење леб. Дојдовната поставена температура и време може да не се менуваат.
	Активирање на дополнителна функција	-	Се користи за активирање на оперативни функции што не се прикажани на почетокот на дисплејот со функции.
	Функција за пареа	-	Се користи за готвење со помош на пареа. Ги активира оперативните функции извршувајќи готвење со пареа.
	Чистење со пареа	80	Оваа положба се користи за да се омекне нечистотијата што се создала во рерната веднаш откако ќе завршите со готвење. Прочитајте ги објаснувањата за оваа функција во делот за одржување и чистење.

Најниската температура што може да се постави во функциите со помош на пареа/пареа е 120°C.

3.4 Додатоци на производот

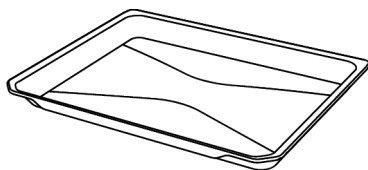
Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



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

Стандарден сад

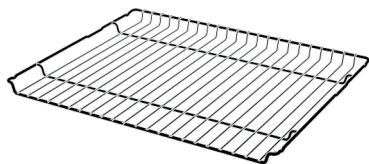
Се користи за печива, замрзната храна и за пржење големи парчиња.



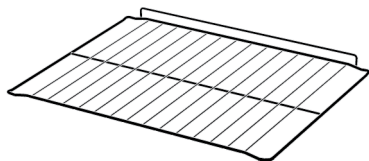
Жичена скара

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

На модели со жичени полици :



На модели без жичени полици :

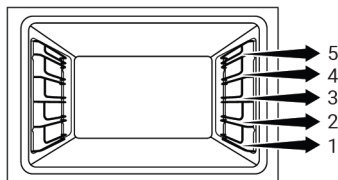


3.5 Употреба на додатоците на производот

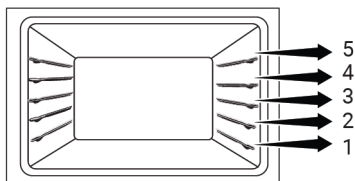
Полици за готвење

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

На модели со жичени полици :



На модели без жичени полици :

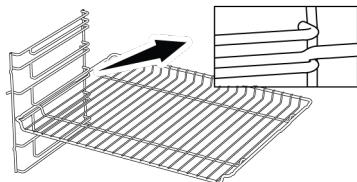


Поставување на метален ражен на полиците за готвење

На модели со жичени полици :

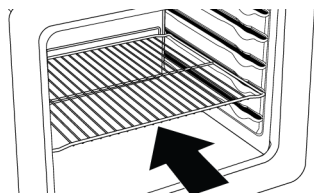
Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полици. Додека ја поставувате жичената решетка на посакуваната полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за

запирање на жичената полица. Не смее да помине преку точката за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



На модели без жичени полици :

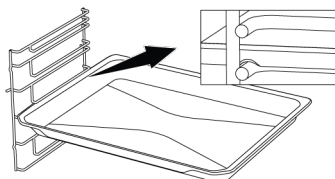
Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полици. Металниот ражен има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Поставување на плехот на полиците за готвење

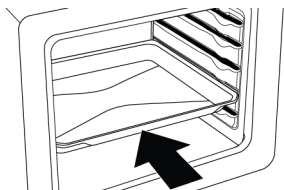
На модели со жичени полици :

Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полици. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред. За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на вдлабнатината за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку вдлабнатината за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



На модели без жичени полици :

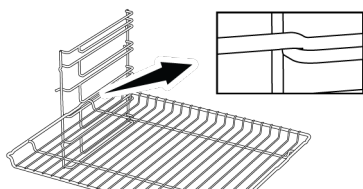
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полици. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.



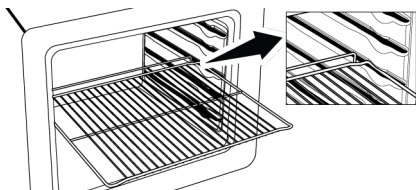
Функција за запирање на металниот ражен

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

На модели со жичени полици :



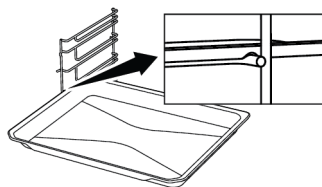
На модели без жичени полици :



Функција за запирање на пле - На модели со жичени полици

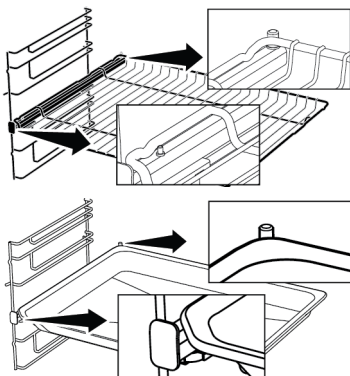
Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до

предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



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

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



3.6 Технички спецификации

Општи спецификации	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	595 /594 /567
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Напон/Фреквенција	220-240 V ~; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	3,4
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

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

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



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



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



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

4 Прва употреба

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

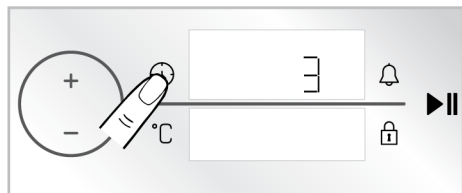
4.1 Прво поставување тајмер



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

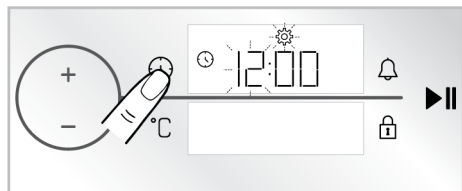
1. Додека рерната е исклучена (а времето се прикажува на екранот), допрете го тастерот околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.



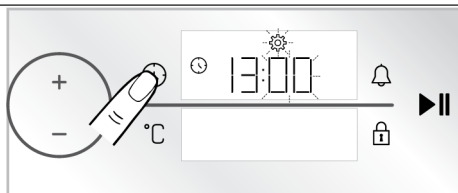
2. Допрете го тастерот еднаш за да го активирате полето за тајмер.

⇒ Полето за тајмер и симболот трепкаат на екранот за тајмер/времметраење.



3. Поставете го времето со допирање на тастерите **+**/**-** и активирајте го полето за минути со допирање на тастерот еднаш.

⇒ Полето за минути и симболот трепкаат на екранот за тајмер/времметраење.



4. Допрете ги тастерите **+**/**-** за да ја поставите минутата. Потврдете ја поставката со допирање на тастерот еднаш.

⇒ Времето е поставено и симболот постојано свети.



Ако првото поставување на тајмерот не се изврши, времето започнува од часот поставен при процесот на производство. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.



Во случај на долг прекин на електричната енергија, поставката за време се откажува. Треба повторно да се постави.

4.2 Прво чистење

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

6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Пред да ги користите додатоците:

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

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на

површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

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

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

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

Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Воздржете се од покривање на овие отвори за вентилација. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да

работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.

Осветлување на рерната

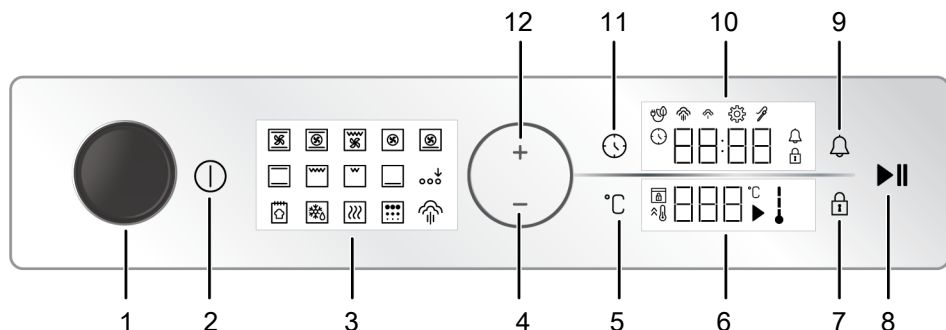
Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

5.2 Работење на контролната единица на рерната

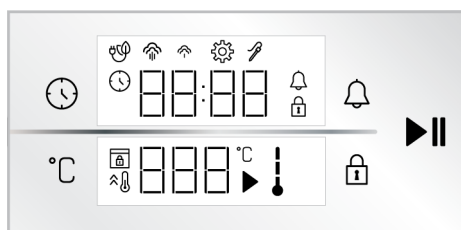
Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- Максималното време што може да се постави за печење е 5:59 часа. Во функцијата за чување на топлината, ова време изнесува 23:59 часа. Во случај на прекин на струја, претходно поставеното времетраење на печењето и печењето се откажуваат.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Потребно е да ги

- зачувате направените поставки, или со допирање на соодветниот тастер во описот или со чекање кратко време.
- Ако времето за печење е поставено кога печењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
- Доколку е вклучена поставката за брзо загревање на контролната единица, симболот  се појавува на екранот кога ќе започнете со печење и рерната брзо ја достигнува температурата што ја поставивте за печење. За поставката за брзо загревање, видете го делот „Поставки“.



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Резервоар за вода | 2 Копче за вклучување/исклучување |
| 3 Дисплеј на функции | 4 Копче за намалување |
| 5 Копче за поставки на температурата | 6 Поле на индикаторот за температура |
| 7 Копче за заклучување со клуч | 8 Копче за почеток/крај на печењето |
| 9 Копче за аларм | 10 Поле на индикаторот за тајмер/времетраење |
| 11 Копче за време и поставки | 12 Копче за покачување |



Копчиња :

- : Копче за време и поставки
- : Копче за поставки на температурата
- : Копче за заклучување со клуч
- : Копче за аларм
- : Копче за почеток/крај на печењето

Поле на индикаторот за тајмер/времетраење :

- : Симбол за време на печење/време во денот
- : Симбол за аларм
- : Симбол за поставки
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за печење со еко вентилатор
- : Симбол за ниско ниво на пареа *
- : Симбол за високо ниво на пареа *
- : Симбол за сонда за месо *

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

Поле на индикаторот за температура :

- : Симбол за печење
- : Симбол за температура
- : Симбол за температура во рерната
- : Симбол за брзо загревање
- : Симбол за заклучена врата *

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

Вклучување на рерната

1. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот .

⇒ Откако рерната ќе се вклучи, на екранот се прикажува функцијата за прва употреба. Функцијата за работа, температурата, времето на печење и алармот може да се прилагодат кога екранот е во овој статус.



Ако не се направени поставки на овој екран, рерната ќе се исклучи за околу 5 минути, а на екранот ќе се прикаже часовникот.

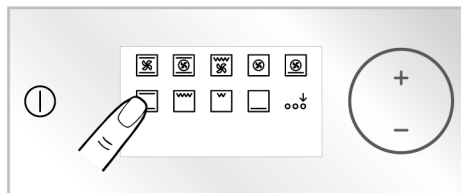
Исклучување на рерната

Исклучете ја рерната со допирање на копчето ①. На екранот ќе се прикаже часовникот.

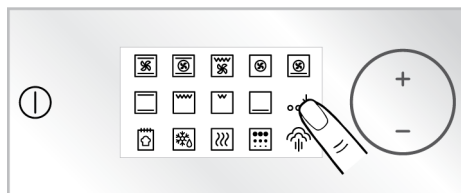
Рачно печење со избор на температура и функција за работење.

Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за печење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките на 180 °C се прикажани како пример на сликите.

1. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
2. Допрете ја функцијата за работење која сакате да ја активирате на екранот за функции.



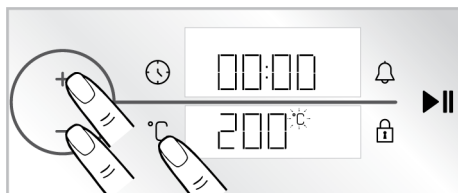
3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во долниот ред со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



4. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. Допрете го тастерот °C за да ја измените температурата.

⇒ Символот °C ќе трепка на екранот за температура.

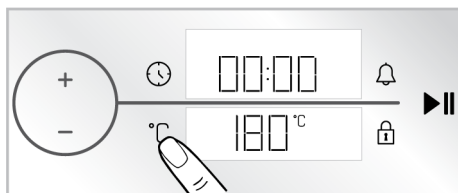
5. Поставете ја посакуваната температура на печење со притискање на тастерите +/-.



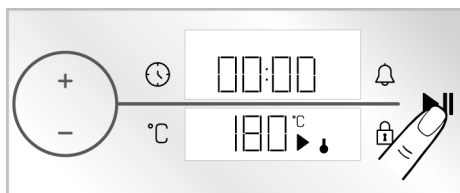
6. Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката температура на таа функција за работење.

6. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

⇒ Символот °C ќе свети постојано на екранот за температура.



7. По поставување на функцијата за работење и температурата допрете го тастерот ►|| за да започнете со печење.

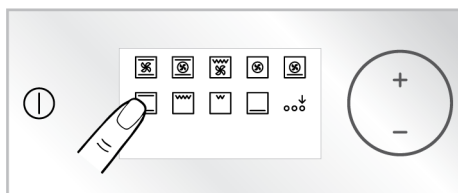


- ⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. На екранот за температура се прикажуваат симболите ↓ и ►. Времето на печење ќе започне да одбројува на екранот. Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од температурата на рерната со симболот ↓. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното печење се извршува без поставување на време за печење. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Кога печењето ќе заврши допрете го тастерот ►|| за да го завршите печењето или допрете го тастерот ① за целосно да ја исклучите рерната.

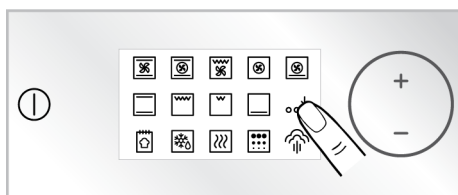
Печење со поставување на времето за печење:

Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за печење на тајмерот. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките за 180 °C и време на печење од 45 минути се прикажани како пример на сликите.

1. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
2. Допрете ја функцијата за работење која сакате да ја активирате на екранот за функции.



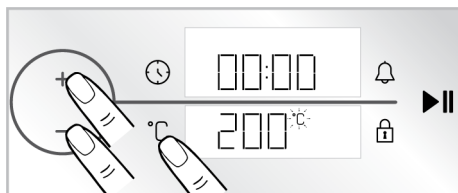
3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во долниот ред со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



4. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. Допрете го тастерот °C за да ја измените температурата.

⇒ Симболот °C ќе трепка на екранот за температура.

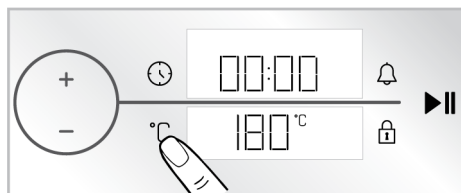
5. Поставете ја посакуваната температура на печење со притискање на тастерите +/-. .



i Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката температура на таа функција за работење.

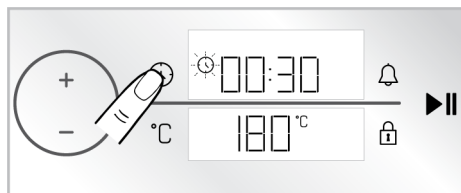
6. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

⇒ Символот °C ќе свети постојано на екранот за температура.



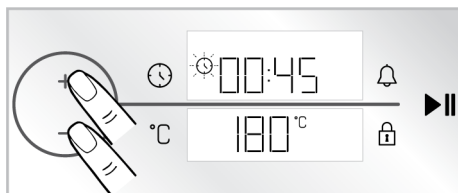
7. Допрете го тастерот ⌚ еднаш за времето на печење.

⇒ Поставената вредност од 30 минути се појавува на екранот за тајмер/времетраење и символот ⌚ трепка.



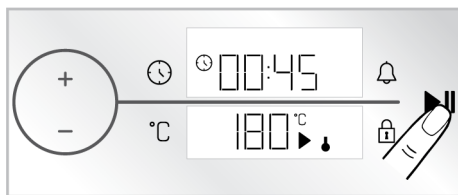
i За брзо прилагодување на времето за печење, можете да го активирате времето за печење на 30 минути со притискање на контролното тркалце на рерната или допирање на тастерот ⌚ откако ќе се постават функцијата за работење и температурата, а времето може да го измените со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.

8. Поставете го времето на печење со допирање на тастерите +/-. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот ⌚.



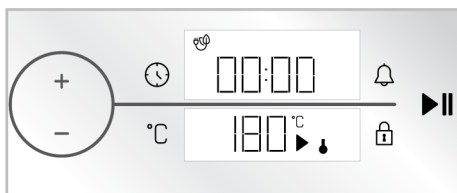
i Времето на печење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

9. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето на печење, допрете го тастерот ▶|| за да започнете со печење.



⇒ Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави одбројување на времето на печење. На екранот за температура се прикажуваат символите ! и ▶. Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од

температурата на рерната со симболот . Кога времето на печење ќе заврши, се појавува текстот „End“ на екранот за температура, тајмерот ќе даде звучно предупредување, а печењето ќе престане.

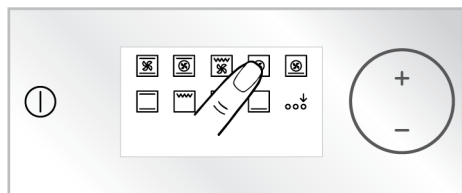


10. Предупредувањето свони една минута. Доколку го допрете тастерот  додека се дава звучното предупредување, а на екранот за температура се прикажува текстот „End“, рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Исклучете ја рерната со допирање на копчето . Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

Еко загревање со вентилатор

Со цел да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да ја користите „Загревање со вентилатор“ во опсег од 160-220°C. Но; времето за печење ќе биде малку подолго.

1. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот .
2. Допрете и задржете ја функцијата за работа „Загревање со вентилатор“ на екранот за функции 3 секунди.



- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, ќе се прикаже симболот  на екранот за тајмер/времетраење и се активира функцијата „Еко загревање со вентилатор“.

3. Може да ја измените поставената температура и поставеното време за печење како што е опишано во претходните делови. Потоа може да започнете со печење.

- ⇒ Во режимот „Еко загревање со вентилатор“, светилката свети пократко од другата функција за печење поради заштеда на енергија додека се пече.

Функција за леб

Вашата рерна има „Функција за леб“ посебно дефинирана за правење леб. Поставките за температура и време на функцијата се неменливи.

Состојки

- 500 гр. брашно
- 15 гр. шеќер
- 10 гр. инстант квасец
- 10 гр. сончогледово масло
- 8 гр. сол
- 300 мл вода (35°C)

За горниот дел на тестото

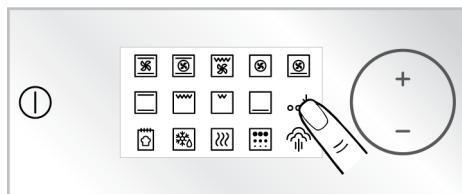
- 2 супени лажици сончогледово масло

Подготовка

1. Просејте го брашното во длабок сад. Додајте шеќер во брашното и хомогено измешајте го.
2. Направете дупка во средината на брашното, додајте го квасецот, солта и сончогледовото масло. Се истура топла вода постепено, почнувајќи од страните на садот.
3. Месете го тестото рачно или во машина за месење тесто околу 10- 15 минути.
4. Свртете го измесеното тесто неколку пати со рака и ставете го во сад. Нанесете 1 лажичка сончогледово

масло на тестото и покријте го со просирна фолија, така што ќе го допре тестото.

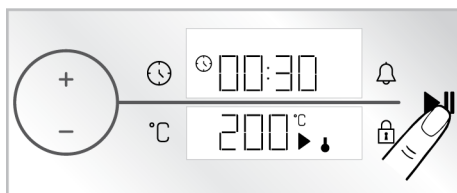
5. Откако ќе го покриете тестото со просирна фолија, покријте го со дебела крпа и оставете да ферментира на собна температура.
6. Земете го тестото ферментирано 60 минути, ставете го на маса и преклопете го 4- 5 пати за да се отстрани воздухот внатре. Нанесете 1 лажичка сончогледово масло на тестото и покријте го со просирна фолија, така што ќе го допре тестото. Оставете го тестото да нарасне уште 30 минути на собна температура.
7. Ставете го плехот на третата полица во рерната.
8. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ① .
9. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.



10. Допрете „Функција за леб“ на екранот за функции.



11. Започнете со печење со допирање на тастерот ►||.



12. На крај на времето за печење, се дава звучно предупредување една минута. Ако го допрете тастерот ① , рерната ќе се исклучи. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

5.3 Готвење со помош на пареа

Вашата рерна има функција за готвење со помош на пареа. Подобри резултати при печење се постигнуваат со помош на пареа. Помошта на пареа ќе се погрижи површината на печивата да биде посветла, нивната кора да биде покрцкава, а тие да бидат покрупни. Исто така, помошта со пареа ја намалува загубата на влага во храната како што е месото и овозможува посочно да се зготват одвнатре и да бидат повкусни.

Има 2 различни нивоа на поддршка за пареа: ниско и високо ниво на пареа. За време на печењето, се пушта пареа во рерната на одредени интервали. Општо, ниското ниво на пареа се препорачува за печење пецива како што се торти, кифли, леб, додека пак високото ниво на пареа се препорачува за печење храна од типот на месо (како што се големи парчиња месо, цело пилешко). Оваа функција може да зависи од храната што ја готвите. За оваа цел погледнете ја табелата за печење.

Општи предупредувања

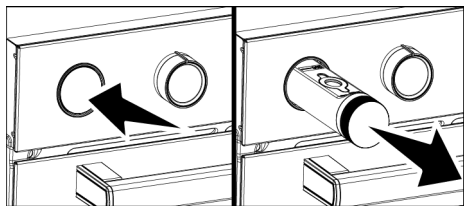
- Готвењето со помош на пареа може да се прави само на температури над 120 °C.
- Не ставајте повеќе вода во резервоарот за вода од „мах“ ниво за време на готвењето.
- Кондензацијата создадена на вратата на рерната по готвењето со помош на пареа може да капе наоколу кога ќе се

отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.

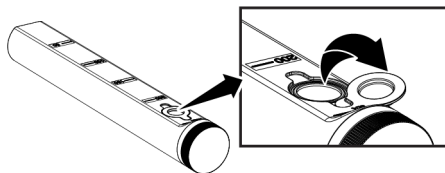
- Тргнете се настрана кога ја отворите вратата на рерната бидејќи може да излезе пареа и топлина за време на и по готвењето со помош на пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- Ако остане вода во рерната по секое готвење со помош на пареа, избришете ја останатата вода со сува крпа откако рерната ќе се олади. Во спротивно, остатокот вода може да доведе до калцификација.
- Ако вашиот производ има сонда за месо, проверете дали капакот на сонда за месо е затворен пред готвењето со помош на пареа. Во спротивно, може да има истекување на пареа од приклучокот за сондата за месо.

За готвењето со помош на пареа:

1. Започнете со печење откако ќе ја проверите табелата за готвење со помош на пареа и ќе ги поставите функцијата, температурата и времето според храната што сакате да ја готвите. Можете да ја одредите количината на вода што треба да се додаде, температурата, функцијата за печење и времето за печење што не се во табелата.
2. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на рерната. Отстранете го резервоарот за вода од неговото место.

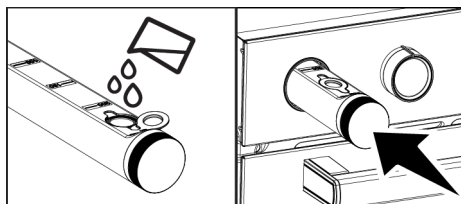


3. Отворете го пластичното капаче на резервоарот за вода како што е прикажано подолу.

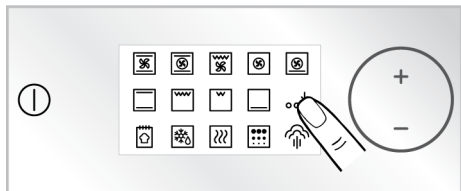


i Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.

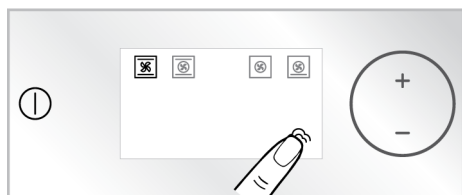
4. Наполнете ја количината на вода наведена во табелата за готвење и ставете го пластичното капаче на резервоарот за вода на неговото место.



5. Поставете ја храната во рерната на препорачаната положба на решетката.
6. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
7. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.



8. Допрете „Функција за пареа“ на екранот за функции.

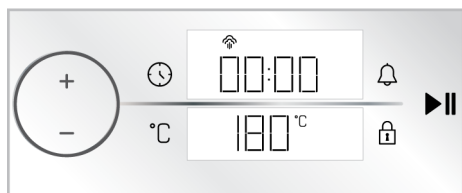


- ⇒ На екранот се прикажани функциите за печење со кои можете да готвите со помош на пареа. Активната функција на работење повеќе се осветлува.

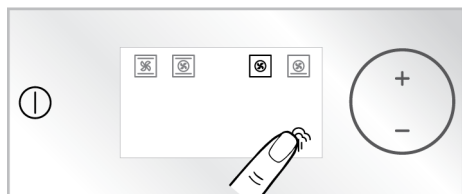
9. Допрете ја функцијата за работење на која сакате да готвите со помош на пареа.



- ⇒ На екранот се појавуваат претходно одредената температура и симболот  (високо ниво на пареа) специфично за избраната функција.



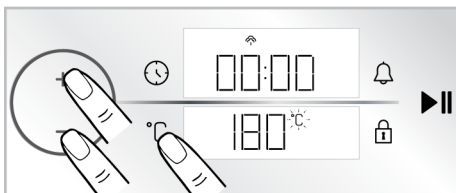
10. Можете да го префрлите нивото на пареа на ниско во зависност од видот на храна. Допрете на Функција за пареа за да префрлите.



11. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. Допрете го тастерот °C за да ја измените температурата.

- ⇒ Симболот °C ќе трепка на екранот за температура.

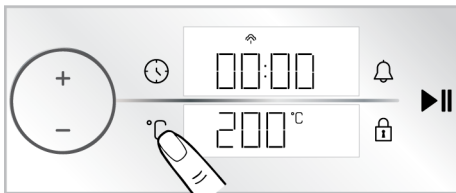
12. Поставете ја посакуваната температура на печење со притискање на тастерите +/-. .



 Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката температура на таа функција за работење.

13. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

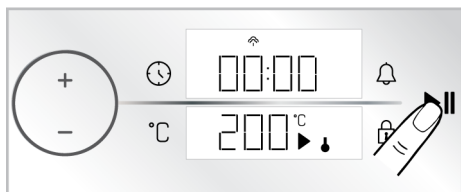
- ⇒ Симболот °C ќе свети постојано на екранот за температура.



14. Можете да го поставите времето за печење или да готвите рачно со тоа што сами ќе го контролирате печењето. За да го поставите

времето на печење, погледнете го делот „**Печење со поставување на времето на печење**“.

15. По поставување на функцијата за работење и температурата допрете го тастерот ►|| за да започнете со печење.



- ⇒ **Ако времето на печење не е поставено:** Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. На екранот за температура се прикажуваат симболите ↓ и ►. Времето на печење ќе започне да одбројува на екранот. Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од температурата на рерната со симболот ↓. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното печење се извршува без поставување на време за печење. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Кога печењето ќе заврши допрете го тастерот ►|| за да го завршите печењето или допрете го тастерот ① за целосно да ја исклучите рерната.

- ⇒ **Ако времето на печење не е поставено:** Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави одбројување на времето на печење. На екранот за температура се прикажуваат симболите ↓ и ►. Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од температурата на рерната со симболот ↓. Кога времето на печење ќе заврши, се појавува

текстот „**End**“ на екранот за температура, тајмерот ќе даде звучно предупредување, а печењето ќе престане. Предупредувањето звони една минута. Доколку го допрете тастерот ►|| додека се дава звучното предупредување, а на екранот за температура се прикажува текстот „**End**“, рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Исклучете ја рерната со допирање на копчето ①. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

За време на готвењето со помош на пареа:

- Ако има доволно вода во резервоарот за вода, рерната продолжува со печењето со помош на пареа додека водата не истече од резервоарот.
- Ако се потроши водата во резервоарот за вода или ако нема доволно додадена вода, симболот ☼ или симболот ☼ ќе почне да трепка на екранот и по некое време ќе даде звучно предупредување. Во меѓувреме, рерната продолжува да се готви без пареа.
- Ако сакате да го откажете звучното предупредување и да продолжите да печете без пареа, допрете го копчето ☼. Звучното предупредување престанува и рерната продолжува да готви без пареа.
- За да се продолжи со печењето со помош на пареа, отстранете го резервоарот за вода, наполнете го со доволно вода и поставете го на неговото место. Рерната ќе започне себе да си обезбедува пареа со повлекување вода од резервоарот.
- За време на готвењето со помош на пареа, звукот на работењето на пумпата од рерната е нормален, особено кога преостанатата вода во резервоарот за вода е на ниско ниво.

По готвењето со помош на пареа:

- Некогаш откако готвењето со помош на пареа ќе заврши, рерната ќе ја повлече преостанатата вода од генераторот назад во резервоарот. Во меѓувреме, звукот на работењето на пумпата од рерната е нормален.
- Кога останатата вода ќе се повлече, исцедете ја останатата вода во резервоарот за вода од хигиенски причини.
- Поради здравствени ризици, испразнете го резервоарот за вода и додајте свежа вода пред секое почнување со печење со помош на пареа.

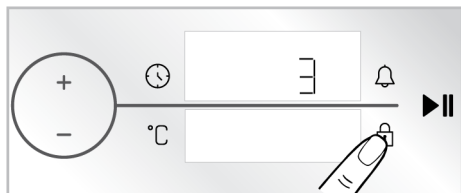
5.4 Поставки

- i** Одбројувањето 3-2-1 се прикажува на екранот во менијата или поставките кои ќе бидат активирани со притискање подолго време. Кога ќе помине одбројувањето, се активира релевантното мени или поставка.

Активирање на заклучувањето

Со користење на функцијата за заклучување, можете да ја заштитите единицата за управување од пречки.

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот за тајмер/времетраење.



- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот  се прикажува на екранот за тајмер/времетраење и се активира заклучувањето. Откако ќе се постави заклучувањето на копчиња ако се допре некој тастер или се притисне

контролното тркалце на рерната, тајмерот ќе испушти звучен сигнал, а симболот  ќе трепка.



- i** Додека е активно заклучувањето на копчиња, тастерите на контролната единица не може да се користат. Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.

Деактивирање на заклучувањето

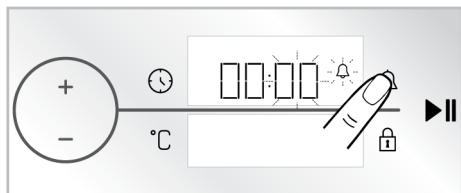
1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот за тајмер/времетраење.
- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот  ќе исчезне од екранот за тајмер/времетраење и се деактивира заклучувањето.

Поставување на алармот

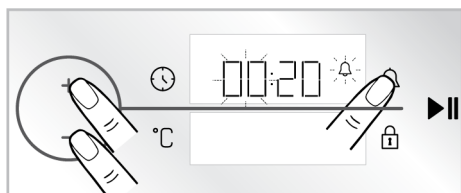
Можете исто така да ја користите единицата за управување на овој производ за какво било предупредување или потсетување што не е поврзано со печење. Алармот нема влијание врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, можете да ја свртите храната во рерната во одредено време.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

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

1. Допрете го тастерот  за да го поставите времето на алармот.
- ⇒ Полето за минути и симболот  ќе започнат да трепкаат на екранот за тајмер/времетраење.



2. Прво поставете ги минутите со допирање на тастерите **+**/**-** и активирајте го полето за тајмер со допирање на тастерот еднаш.
3. Поставете го времето со допирање на тастерите **+**/**-**. Допрете го повторно тастерот за да ја потврдите поставката.



⇒ Символот постојано свети и времето на алармот ќе започне да одбројува на екранот за тајмер/времетраење.

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

Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусо време се прикажува на екранот за тајмер/времетраење.

Исклучување на алармот

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

⇒ Сопрено е аудио предупредување.

Ако сакате да го откажете алармот;

1. Допрете го еднаш тастерот за да го поставите повторно времето на алармот.

⇒ На екранот за тајмер/времетраење ќе почне да трепка символот .

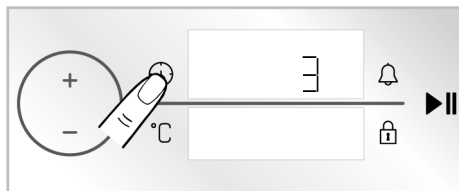
2. Вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево додека времето на алармот достигне „00:00“.

Поставување на гласноста

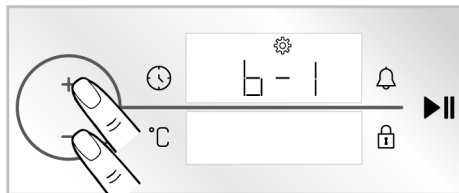
Можете да ја поставите јачината на звукот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.

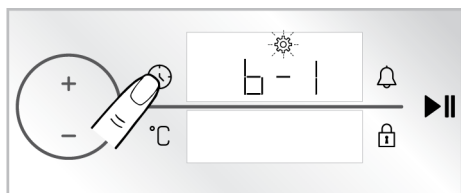


2. Допрете ги тастерите **+**/**-** додека не се појави „b-1“ или „b-2“ на екранот за тајмер/времетраење.



3. Активирајте ги поставките за гласност со повторно допирање на тастерот .

⇒ На екранот за тајмер/времетраење почнува да трепка символот .



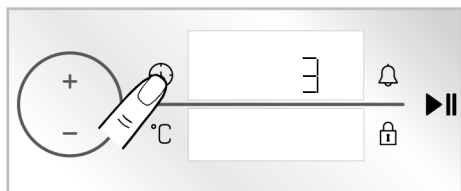
4. Поставете го посакуваниот тон со притискање на тастерите **+/-**.
5. Потврдете го поставениот тон со повторно допирање на копчето или притискање на контролното тркалце на рерната.

Поставување на осветленоста на екранот

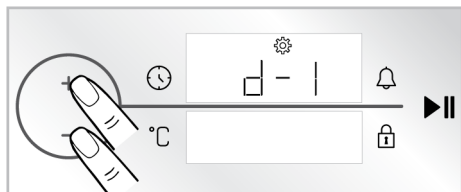
Можете да ја поставите осветленоста на екранот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.

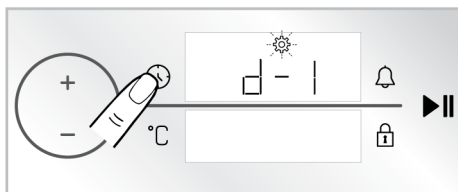


2. Допрете ги тастерите **+/-** додека не се појави „b-1“, „b-2“ или „b-3“ на екранот за тајмер/времетраење.



3. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот .

⇒ На екранот за тајмер/времетраење почнува да трепка симболот .



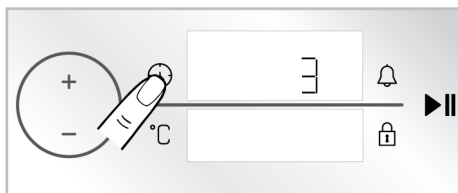
4. Поставете го посакуваното времетраење со копчињата **+/-**.
5. Потврдете ја осветленоста со повторно допирање на тастерот или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.

Поставување на функцијата за брзо загревање (засилувач)

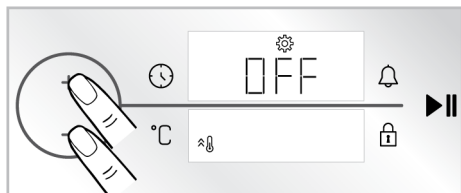
Можете автоматски да ракувате со печењето на Вашиот производ со функцијата за брзо загревање. За оваа цел, треба да ја активирате поставката за брзо загревање. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.

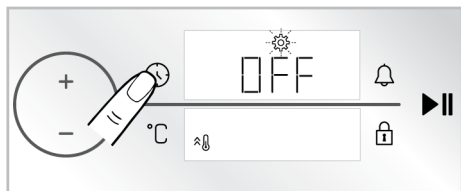


2. Допрете ги копчињата **+/-** додека се појават симболот и „OFF“ на екранот.

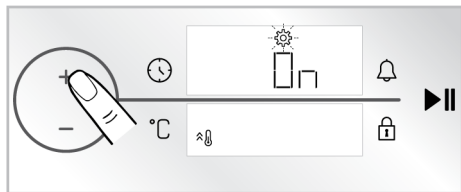


3. Активирајте ја поставката за брзо затоплување (засилувач) со допирање на тастерот .

⇒ На екранот за тајмер/ времетраење почнува да трепка симболот .



4. **+** Со допирање на тастерот „OFF“ поставката на „ON“ на екранот.



5. Потврдете ја поставката за брзо загревање (засилувач) со повторно допирање на тастерот .

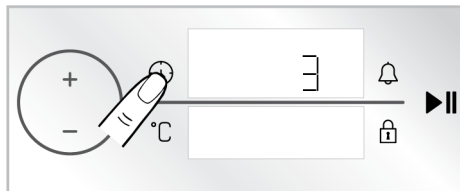
 Можете да ја исклучите поставката за брзо загревање со истата постапка. Со вртење на поставката на „OFF“ може да се откаже поставката за брзо загревање.

Менување на часот

За да го смените часот што претходно сте го поставиле,

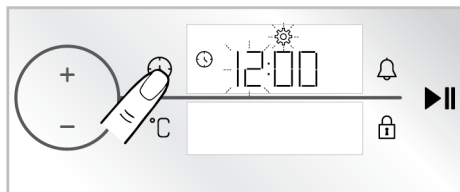
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.



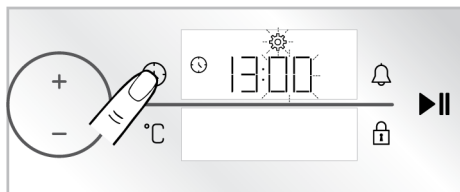
2. Допрете го тастерот  еднаш за да го активирате полето за тајмер.

⇒ Полето за тајмер и симболот  трепкаат на екранот за тајмер/ времетраење.



3. Поставете го времето со допирање на тастерите **+/−** и активирајте го полето за минути со допирање на тастерот .

⇒ Полето за минути и симболот  трепкаат на екранот за тајмер/ времетраење.



4. Допрете ги тастерите **+/−** за да ја поставите минутата. Потврдете ја поставката со допирање на тастерот  еднаш.

⇒ Времето е поставено и симболот  постојано свети.

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

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

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пара. Парата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната.
- Интензивната пара што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.
- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсези.
- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатоци од рерната пред да започнете со готвење. Doddatoците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.
- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.

- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

6.1.1 Печива и храна за во рерна

Општи информации

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.
- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот сид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.

- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.

Совети за печење колачи

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

Совети за печива

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

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 45
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 40
Бисквити	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	30 ... 40
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	180	35 ... 45
Земичка	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 35
Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 45
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазањи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 45
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	250	10 ... 20
Пица	Стандарден сад *	Пица функција	2	280	5 ... 10

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.

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	150	25 ... 35
Бисквити	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Печива	1-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	1 - 4	180	40 ... 50
Земичка	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Табела за готвење со функцијата за работа “Еко загревање со вентилатор”

- Не менувајте ја поставката за температура по започнувањето на готвењето во функцијата за работа “Еко загревање со вентилатор”.
- Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето со функцијата за работа “Еко загревање со вентилатор”.

Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија, а оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

- Не загревајте во функцијата за работа “Еко загревање со вентилатор”.

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад *	3	160	25 ... 35
Бисквити	Стандарден сад *	3	180	25 ... 35
Печива	Стандарден сад *	3	200	45 ... 55
Земичка	Стандарден сад *	3	200	35 ... 45

*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.

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

- Зачинувањето со сок од лимон и бибер пред да се готви целото пилешко, мисирка и големите парчиња месо ќе ги зголеми перформансите на готвењето.
- За месо со коски се потребни 15 до 30 минути повеќе за да се зготви отколку филето со пржење.
- Треба да пресметате околу 4 до 5 минути време за готвење по сантиметар од дебелината на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, чувајте го месото во рерната околу 10 минути. Сокот од месото подобро се распоредува на прженото месо и не излегува кога се сече месото.
- Рибите треба да се стават на полица на средно или ниско ниво во чинија отпорна на топлина.
- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/ макс, после 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1,5-2 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	170	85 ... 110
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање со вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	"3D" функција	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	3	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

6.1.3 Скара

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

Општи предупредувања

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

Клучни точки за скарата

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

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кременадла - (парчиња месо)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 4

Прескокнете го претходното загревање по 5 минути на скара.

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

6.1.4 Готвење со помош на пареа

Општи информации

- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавате да ја ставите храната во рерната по загревањето. Времетраењата наведени на времето на снабдување со вода го покажуваат времето што истекло по загревањето однапред.

- Табелата за готвење содржи препораки за готвење тестирани од производителот. Можете да ја поставите количината на вода, температурата, функцијата за готвење со помош на пареа и времето за храна што не се во табелата.
- Гответе со помош на пареа со еден плекс.

Предлози за печење со еден плекс

Храна	Додаток и што треба да се користат	Позиција на полицата	Функција за работа	Температура (°C)	Количина на вода која треба да се користи (ml)	Ниво на пареа	Време на внесување вода (минути)*	Време на печење (минути) (прибл.)	Прибл. тежина на храна (g)
Инегрален леб	Стандарден сад *	2	Загревање со вентилатор	180	200		пред претходното загревање	30 ... 40	820
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	2	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	25 минути 250/max, после 190	max		25	60 ... 70	2000
Ребра (единечно парче)	Стандарден сад *	3	"3D" функција	180	max		15	40 ... 55	1000
Јагнешки бут со зеленчук	Стандарден сад *	3	"3D" функција	170	max+max***		по претходното загревање (веднаш)	80 ... 100	2000
Земичка во квасец	Стандарден сад *	3	Загревање со вентилатор	180	150		пред претходното загревање	20 ... 30	1200
Чизкејк	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара ****	3	Загревање со вентилатор	120	200		30	60 ... 70	1450
Пилешки копан	Стандарден сад *	3	"3D" функција	200	150		по претходното загревање (веднаш)	20 ... 30	800

Храна	Додатоц и што треба да се користат	Позиција на полицата	Функција за работа	Температура (°C)	Количина на вода која треба да се користи (ml)	Ниво на пареа	Време на внесување вода (минути)*	Време на печење (минути) (прибл.)	Прибл. тежина на храна (g)
Печен компир	Стандарден сад *	3	"3D" функција	190	100		25	45 ... 55	500
Лепче за хамбургер	Стандарден сад *	3	Загревање со вентилатор	180	200		пред претходното загревање	20 ... 30	800
Скуша со зеленчук	Стандарден сад *	3	"3D" функција	200	100		по претходното загревање (веднаш)	15 ... 25	500

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Го покажува времето што истекло по загревањето однапред.

*** Додадете вода до „максимално“ ниво на половина од времето на готвење.

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

6.1.5 Тестирање на храна

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

Табела за готвење за тестирање оброци

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
Колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици :3 На модели без жичени полици :2	140	15 .. 25
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65

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.

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	150	25 ... 35
Колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

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

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

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

Инокс - не'рѓосувачки површини

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

Емајлирани површини

- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.
- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- За тешки дамки, може да се користи средство за чистење на рерна и скара препорачано на веб-страницата на вашиот бренд на производот. Не користете надворешно средство за чистење на рерна. Ако површината е многу извалкана, малку навлажнете ја и нежно исчистете ја со четка со меки влакна или жица за чистење. Избегнувајте примена на прекумерен притисок.

Каталитички површини

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

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.

- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

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

7.2 Додатоци за чистење

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

7.3 Чистење на контролната табла

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

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

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

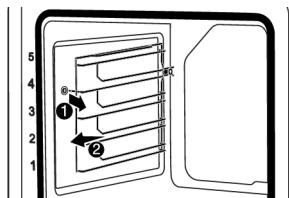
Чистење на страничните сидови на рерната

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

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

За да се отстранат страничните жичени полици:

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



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

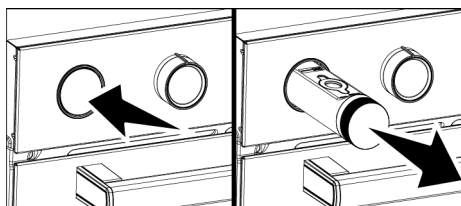
7.5 Чистење со пареа

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

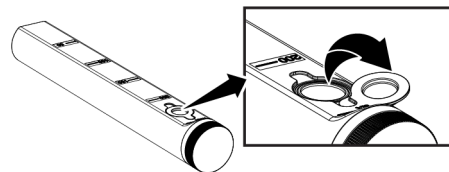
Општи предупредувања

- Времето, температурата и поставката за пареата на функцијата за чистење на пареа не може да се променат.
- Ако водата истече во првите 5 минути по започнувањето на функцијата за чистење на пареа, ако резервоарот за вода е изваден за време на чистењето или вратата е отворена, функцијата за чистење ќе се откаже.
- Ако внатрешната температура на рерната е над 120 °C, функцијата за чистење на пареа нема да започне.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на рерната. Отстранете го резервоарот за вода од неговото место.

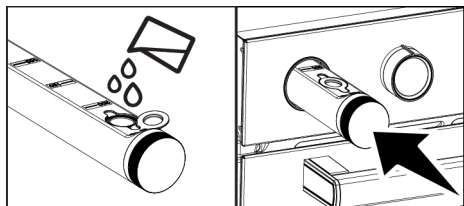


3. Отворете го пластичното капаче на резервоарот за вода како што е прикажано подолу.



i Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.

4. Наполнете го резервоарот со 200 мл вода и ставете го пластичното капаче на резервоарот за вода на неговото место.



5. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.

6. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.

7. Допрете на „Чистење со пареа“ на долниот ред на екранот за функции.

8. Започнете со чистење со допирање на тастерот ►II.

⇒ Чистењето започнува, а на екранот ќе се појави времето на чистење со пареа. Ова време не може да се измени.

9. На крајот од времето, се појавува „00:00“ на екранот.

10. Отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа.

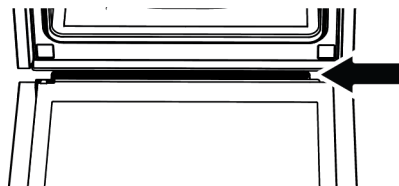
11. За тврдоглава нечистотија, исчистете го производот со детергент за миеење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.



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

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

По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



7.6 Чистење на вратата на рерната

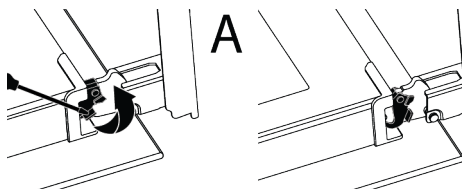
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите „Вадење на вратата на рерната“ и „Вадење на внатрешните стакла на вратата“. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за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



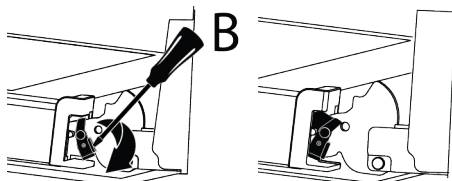
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

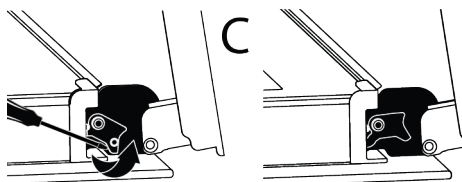
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори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



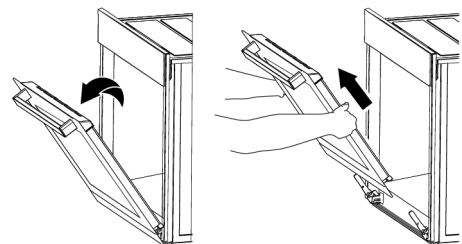
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



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



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



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

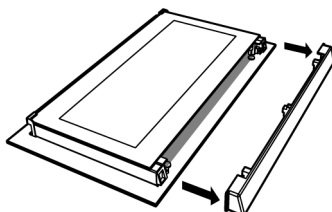
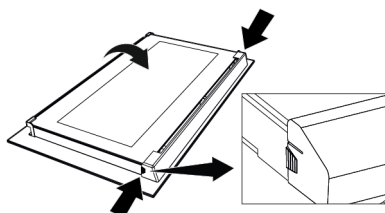


За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

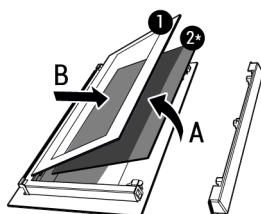
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

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

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



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



1 Највнатрешно стакло

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

4. Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).

5. Првиот чекор на прегрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.
7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

7.8 Чистење на сијалицата на рерната

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

Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за

работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.

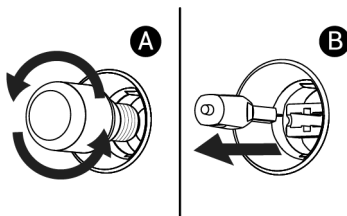
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

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



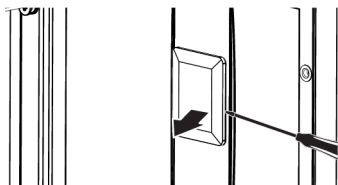
3. Ако светилката во рерната е од типот (A) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (B), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



4. Повторно наместете го стаклениот капак.

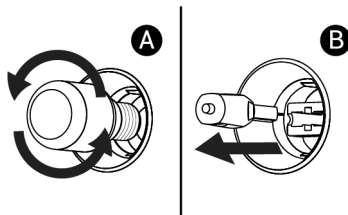
Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

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



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер. Прво отстранете ја завртката, ако има завртка на квадратната светилка во вашиот производ.

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



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

8 Решавање проблеми

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

Пареа ќе излегува додека работи рерната.

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

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

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

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

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

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.

- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.

Светлото на рерната не е вклучено.

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

Рерната не загрева.

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

кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> Проверете дали вратата на рерната е затворена. Ако вратата на рерната стои отворена повеќе од 5 минути, поставката за време направена за готвење ќе се откаже и грејачите нема да работат.

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

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

Откако ќе започне готвењето, симболот ► ќе трепка на екранот и има звучно предупредување.

- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> Проверете дали вратата на рерната е целосно затворена. Контактирајте со овластен сервис ако дефектот продолжи.

Дополнителни информации за упатството за употреба:	Технички информации за оперативните режими со мала моќност во согласност со Регулативата на ЕУ 2023/826	
Режим	ПОТРОШУВАЧКА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ) *
Исклучено	-	-
Во мирување	-	-
Режим на подготвеност со информации или приказ на статус	0,8	20
Мрежно подготвеност	-	-

*: Периодот по кој опремата автоматски доаѓа до режим на подготвеност, режим на исклучување или мрежно подготвеност за неколку минути и заокружен до најблиската минута.

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beke proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena 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. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMEN

A

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	56
1.1 Predviđena namena	56
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	57
1.3 Električna bezbednost.....	57
1.4 Bezbednost u transportu	59
1.5 Bezbednost pri ugradnji	60
1.6 Bezbednost upotrebe	60
1.7 Upozorenja o temperaturi	61
1.8 Upotreba dodataka.....	61
1.9 Bezbednost kuvanja	61
1.10 Sistem na paru.....	63
1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	63
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	64
2.1 Direktiva o otpadu	64
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	64
2.2 Informacije o ambalaži	64
2.3 Preporuke za uštedu energije	64
3 Vaš proizvod	65
3.1 Predstavljajući proizvod.....	65
3.2 Predstavljajući i upotreba kontrolne table proizvoda	65
3.2.1 Kontrolna tabla.....	66
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne	66
3.3 Radne funkcije rerne	67
3.4 Dodaci uređaja.....	68
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	69
3.6 Tehničke specifikacije.....	71
4 Prva upotreba	72
4.1 Prvo podešavanje tajmera	72
4.2 Početno čišćenje	72
5 Korišćenje rerne.....	73
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	73
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	73
5.3 Kuvanje uz pomoć pare	78
5.4 Podešavanja	81
6 Опште информације о кувању	85
6.1 Општа упозорења о пећењу хране у рерни.....	85
6.1.1 Печива и храна из рерне	86

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	89
6.1.3 Gril	90
6.1.4 Kuvanje uz pomoć pare	90
6.1.5 Testna jela	92
7 Održavanje i čišćenje	93
7.1 Opšte informacije o čišćenju	93
7.2 Pribor za čišćenje	95
7.3 Čišćenje kontrolne table	95
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	95
7.5 Paročišćenje.....	96
7.6 Čišćenje vrata rerne	97
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	98
7.8 Čišćenje sijalice u rerni.....	98
8 Rešavanje problema.....	100



1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



1.1 Predviđena namena

SR

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu do maksimalne visine od 2500 metara nadmorske visine.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.



1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.

- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Rerna može da se prevrne ili ošteti šarke vrata.
- Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez

- uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
 - Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
 - Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.
 - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
 - Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabal ili višestruku priključnicu.
 - Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
 - Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
 - Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite

višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
- Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!

- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.



1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.
- Proizvod nije dozvoljeno transportovati kada u njemu ima vode. Uverite se da u proizvodu nema vode pre transporta.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.
- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/ cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između

proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/ cev može biti zgnječeno.

- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.

1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.

- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.

1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- Držite rastojanje kada otvarate vrata rerne tokom ili na kraju kuvanja. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

1.8 Upotreba dodataka

- Važno je pravilno koristiti dodatnu opremu koja se isporučuje sa proizvodom. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „**Upotreba dodatne opreme za proizvode**“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle

pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.

- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Kada je rerna u upotrebi, NIKADA ne stavljajte pleh za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju direktno na dno rerne. Akumulacija toplote može oštetiti dno rerne, pa čak i oštetiti kućište rerne ili pod kuhinje.

Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
- Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio

proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

- Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
- Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
- Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite žičani roštilj, pleh treba postaviti na donju rešetku. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

1.10 Sistem na paru

- Kod kuvanja uz pomoć pare, otvaranje vrata može da izazove izlazak pare, stvarajući rizik od opekotina. Budite pažljivi kada otvarate vrata.
- Ako nakon kuvanja na pari u rerni ostane vlaga, to može izazvati koroziju. Pustite da se rerna osuši nakon kuvanja. Ne čuvajte mokru hranu u rerni duže vreme.
- Kada vadite hranu nakon kuvanja na pari, iz pribora može da poteče vruća tečnost, budite oprezni.
- Kada pripremate hranu pomoću pare, preporučuje se dodavanje one količine vode koliko je navedeno u tabeli za spremanje hrane.
- Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne

koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.

- Ne koristite dodatke koji mogu korodirati od pare tokom pripreme hrane.
- Pazite da prilikom uklanjanja ili stavljanja rezervoara za vodu ne prosipate vodu na površinu rerne ili neželjene površine.

1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Da biste stakla prednjih vrata rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Nakon svakog spremanja hrane na pari, preostalu vodu u rezervoaru za vodu treba isprazniti, a rezervoar za vodu očistiti. Upotreba vode koja ostaje u komori tokom

следећег spremanja hrane stvara probleme u pogledu higijene.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine.

Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetske efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

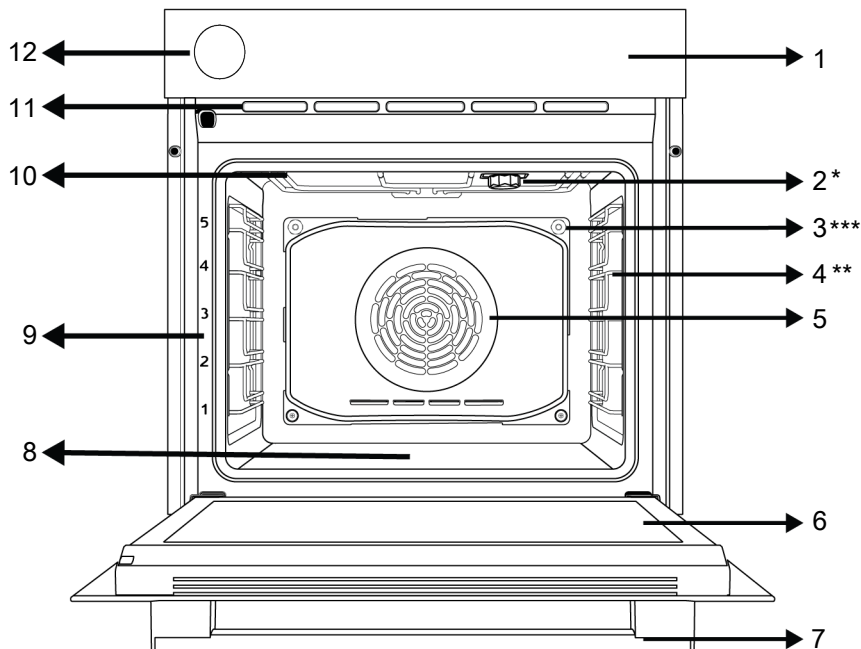
Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

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

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljajanje proizvoda

SR



- 1 Kontrolna tabla
- 3 Rupa za izlazak pare
- 5 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Ručka
- 9 Pozicije police
- 11 Ventilacioni otvori

- 2 Sijalica
- 4 Žičane police
- 6 Vrata
- 8 Donji grejač (ispod čelične ploče)
- 10 Gornji grejač
- 12 Rezervoar za vodu

* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

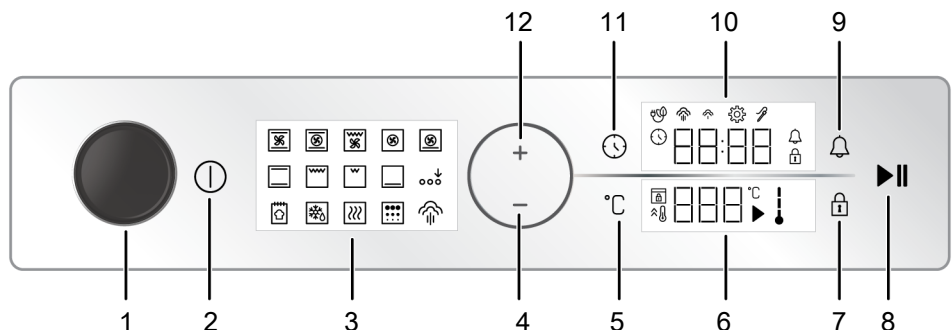
** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

*** Lokacija se može razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda.

3.2 Predstavljajanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

3.2.1 Kontrolna tabla



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Rezervoar za vodu | 2 Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje) |
| 3 Prikaz funkcija | 4 Taster za smanjenje |
| 5 Taster za podešavanje temperature | 6 Polje indikatora temperature |
| 7 Taster za zaključavanje tastera | 8 Taster za početak/završetak pečenja |
| 9 Taster za alarm | 10 Polje indikatora vremena/trajanja |
| 11 Taster za vreme i podešavanje | 12 Taster za povećanje |

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

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

Indikator temperature unutar rerne

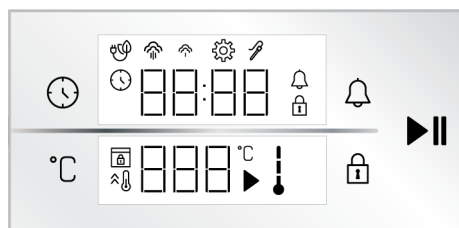
Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Kada spremanje hrane počne, na ekranu se vidi simbol i kada unutrašnja temperatura rerne dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svetli.

Prikaz funkcija

Radne funkcije vaše rerne prikazane su na ekranu za funkcije na vašoj rerni. Svaka funkcija se aktivira dodirivanjem nju. Sve funkcije locirane na ekranu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem

uređaju. Funkcije vašeg proizvoda su opisane u odeljku pod naslovom „Radne funkcije rerne“.

Polja indikatora:



Tasteri :

- : Taster za vreme i podešavanje
- : Taster za podešavanje temperature
- : Taster za zaključavanje tastera
- : Taster za alarm
- : Taster za početak/završetak pečenja

Polje indikatora vremena/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera

 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom

 : Simbol niskog nivoa pare *

 : Simbol visokog nivoa pare *

 : Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Polje indikatora temperature :

 : Simbol pečenja

 : Simbol temperature

 : Simbol temperature u rerni

 : Simbol za brzo zagrevanje (booster)

 : Simbol zaključavanja vrata *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije rerne

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	40-280	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	40-220	Uključeno je samo donje grejanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno porumeniti na dnu.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220°C. Ali; vreme pečenja biće nešto duže. Upotreba ove funkcije je objašnjena u odeljku pod naslovom „Rad kontrolne jedinice rerne“.
	Funkcija "Pizza"	40-280	Donji grejač i grejanje ventilatorom rade. Pogodan je za kuvanje pice.
	Funkcija "3D"	40-280	Funkcije gornjeg grejanja, donjeg grejanja i grejanja ventilatora rade. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.

	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Funkcija za pripremu hleba	-	Koristi se za pečenje hleba. Dolazna podešena temperatura i vreme se ne smeju menjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne pojavljuju na početku na ekranu za prikaz funkcija.
	Funkcija pare	-	Koristi se za spremanje hrane na pari. Aktivira radne funkcije za spremanje hrane uz pomoć pare.
	Paročišćenje	80	Ovaj položaj se koristi za omekšavanje prljavštine koja se formira u rerni odmah nakon što završite sa spremanjem hrane. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odeljku za održavanje i čišćenje.

Najniža temperatura koja se može podesiti u funkcijama pare/para je 120°C.

3.4 Dodaci uređaja

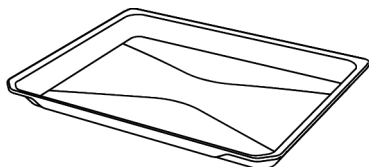
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



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

Standardni pleh

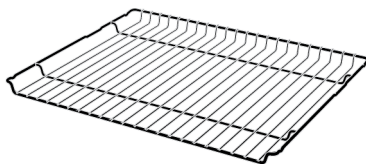
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



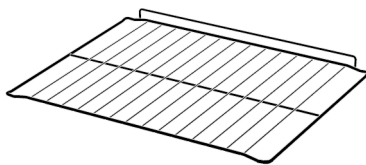
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

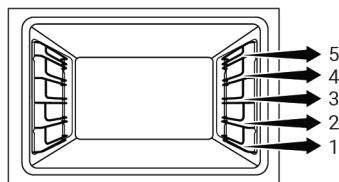


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

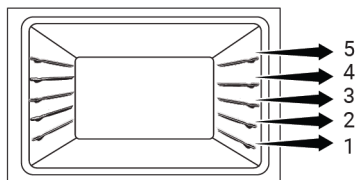
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policama :



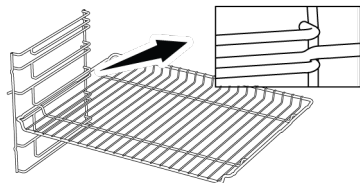
Na modelima bez žičanih polica :



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

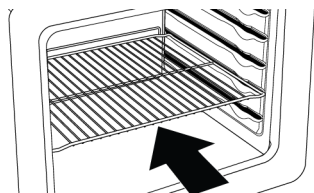
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih polica :

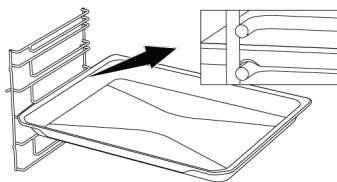
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

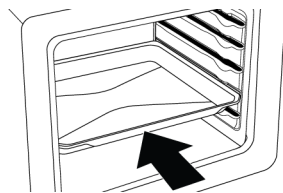
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih polica :

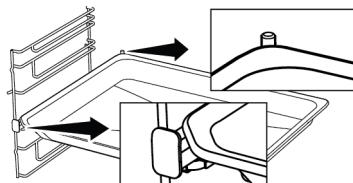
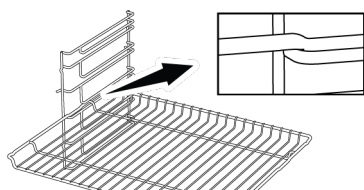
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



Funkcija zaustavljanja žice za gril

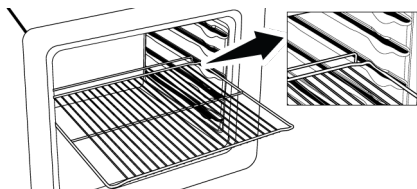
Uređaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :



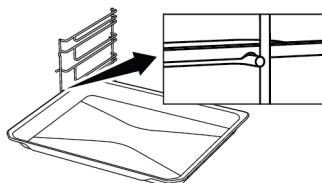
SR

Na modelima bez žičanih policama :



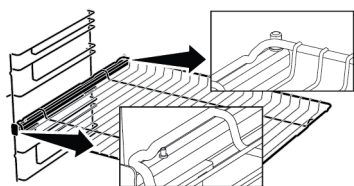
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



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

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



3.6 Tehničke specifikacije

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

SR

Osnove: Informacije o energetske nalepnici kućnih električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

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



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



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



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

4 Prva upotreba

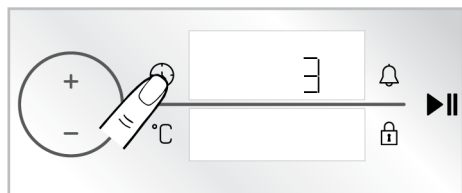
Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

4.1 Prvo podešavanje tajmera

i Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

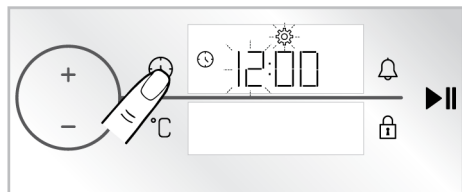
1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.

⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



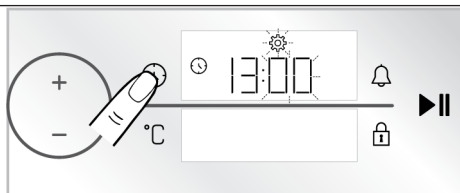
2. Dodirnite taster  jednom da biste aktivirali odeljak tajmera.

⇒ Polje tajmera i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



3. Dodirnite tastere **+/-** da biste podesili tačno vreme i jednom dodirnite taster  da aktivirate polje minuta.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



4. Dodirnite tastere **+/-** da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirom na taster  jednom.

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol  svetli neprekidno.

i Ako se prvo podešavanje tajmera ne izvrši, tačno vreme počinje od vremena podešenog u proizvodnom procesu. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.

i U slučaju prekida napajanja, podešavanje tačnog vremena se poništava. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

4.2 Početno 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 rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See „Radne funkcije rerne“. U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

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

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

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Izbegavajte pokrivanje ovih ventilacionih otvora. U suprotnom, rerna se može pregrijati. Ventilator za hlađenje

5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unapred podešeno vreme za početak pečenja i vreme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Potrebno je sačuvati izvršena podešavanja, bilo dodirom na odgovarajući taster u opisu ili kratkim čekanjem.

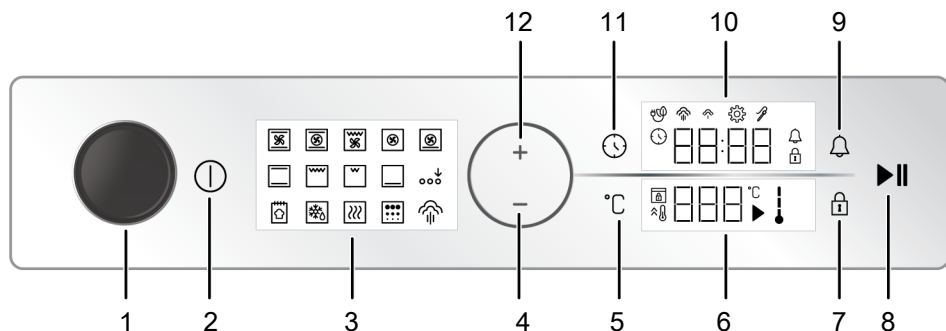
NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

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

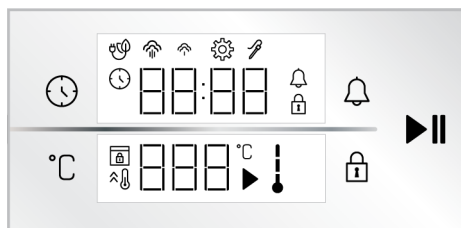
Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici aktivirano podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za pečenje. Za podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, pogledajte odeljak „**Podešavanja**“.



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Rezervoar za vodu | 2 Taster ON/OFF (Uključivanje/ Isključivanje) |
| 3 Prikaz funkcija | 4 Taster za smanjenje |
| 5 Taster za podešavanje temperature | 6 Polje indikatora temperature |
| 7 Taster za zaključavanje tastera | 8 Taster za početak/završetak pečenja |
| 9 Taster za alarm | 10 Polje indikatora vremena/trajanja |
| 11 Taster za vreme i podešavanje | 12 Taster za povećanje |



Tasteri :

- : Taster za vreme i podešavanje
- : Taster za podešavanje temperature
- : Taster za zaključavanje tastera
- : Taster za alarm

: Taster za početak/završetak pečenja

Polje indikatora vremena/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- : Simbol niskog nivoa pare *
- : Simbol visokog nivoa pare *
- : Simbol sonde za meso *

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

Polje indikatora temperature :

- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature u rerni
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol zaključavanja vrata *

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

Uključivanje rerne

1. Uključite rernu dodirom na taster .

⇒ Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Radna funkcija, temperatura, vreme pečenja i alarm se mogu podesiti kada je ekran u ovom statusu.

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

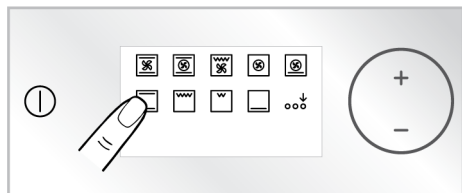
Isključivanje rerne

Isključite rernu dodirom na taster . Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

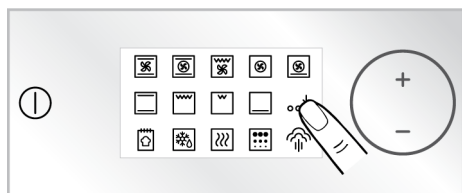
Manuelno pečenje izborom temperature i radne funkcije rerne

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

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
2. Na ekranu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite da aktivirate.



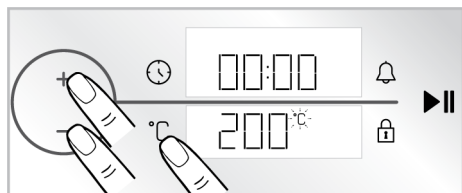
3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Dodirnite taster °C da biste promenili temperaturu.

⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.

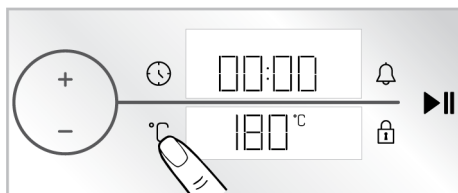
5. Podesite željenu temperaturu pečenja dodirom na tastere +/–.



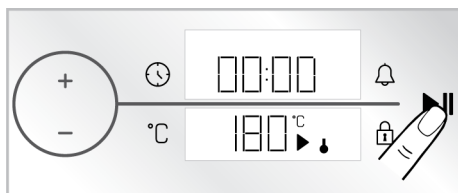
① Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako podesena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

6. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster °C.

⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



7. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster ▶▶ da biste započeli pečenje.

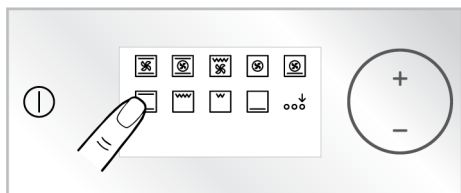


⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ▶. Vreme pečenja počinje da se odbrojava na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature rerne ↓ će se upaliti. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ▶▶ za prekid pečenja ili dodirnite taster ① da biste potpuno isključili rernu.

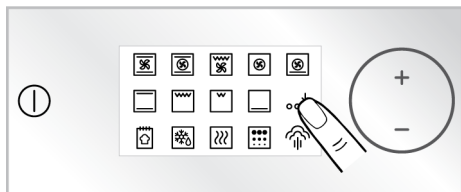
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena pečenja na tajmeru. Kao primer, funkcija "Gornji i donji grejač", podešavanja na 180 °C i vreme pečenja od 45 minuta prikazani su na slikama.

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
2. Na ekranu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite da aktivirate.



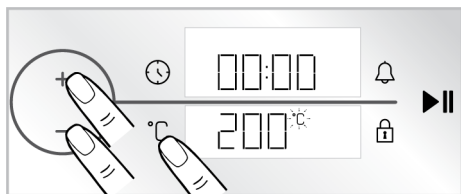
3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Dodirnite taster °C da biste promenili temperaturu.

⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.

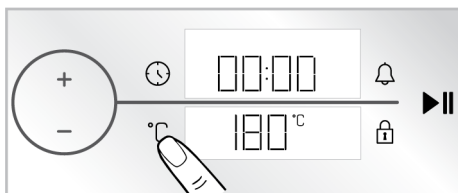
5. Podesite željenu temperaturu pečenja dodirom na tastere +/-.



① Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

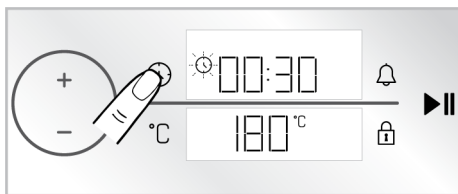
6. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster °C.

⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



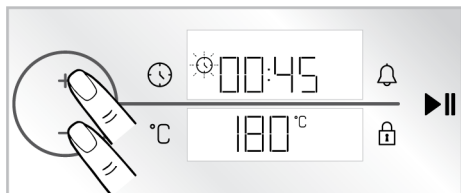
7. Dodirnite taster ⌚ jednom za vreme pečenja.

⇒ Podešena vrednost od 30 minuta se pojavljuje na ekranu tajmera/trajanja i simbol ⌚ treperi.



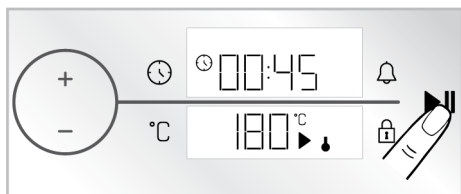
① Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete aktivirati vreme pečenja na 30 minuta pritiskom na kontrolno dugme rerne ili dodirivanjem tastera ⌚ nakon što su radna funkcija i temperatura podešeni, a vreme možete promeniti okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno /levo.

8. Podesite vreme pečenja dodirom na tastere +/-. Potvrdite podešavanje dodirom na taster ⌚.



- i** Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

9. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ►|| da biste započeli pečenje.



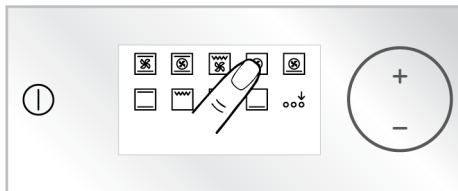
⇒ Vaša rerna odmah počinje da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme pečenja će se pojaviti na ekranu. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ►. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature rerne ↓ će se upaliti. Nakon što vreme pečenja istekne, na ekranu temperature se pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja.

10. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete taster ►|| dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu temperature se prikaže tekst „Kraj“, rerna nastavlja da radi neograničeno. Isključite rernu dodirom na taster ①. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

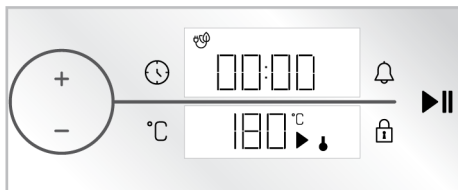
Eko grejanje s ventilatorom

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

1. Uključite rernu dodirom na taster ①.
2. Dodirnite i držite radnu funkciju "Grejanje s ventilatorom" na ekranu funkcija 3 sekunde.



⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol ⚙️, i funkcija "Eko grejanje s ventilatorom" je aktivirana.



3. Možete promeniti podešenu temperaturu i vreme pečenja kako je opisano u prethodnim odeljcima. Zatim možete početi sa pečenjem.
- ⇒ U režimu "Eko grejanje s ventilatorom" sijalica svetli kraće od druge funkcije pečenja zbog uštede energije tokom pečenja.

Funkcija za pripremu hleba

Vaša rerna ima "Funkcija za pripremu hleba" posebno definisanu opciju za pravljenje hleba. Podešavanja temperature i vremena funkcije su nepromenljiva.

Sastojci

- 500 g brašna
- 15 g šećera

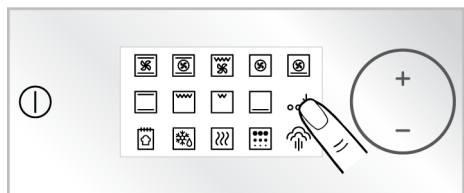
- 10 g suvog kvasca
- 10 g ulja iz semena suncokreta
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

Za gornju stranu testa

- 2 kašičice suncokretovog ulja

Priprema

1. Prosejite brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promešajte.
2. Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Topla voda se sipa postepeno, počevši od ivica posude.
3. Mesite testo ručno ili mutilicama miksera predviđenim za testo oko 10-15 minuta.
4. Umešeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na testo nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo.
5. Nakon što pokrijete testo streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadođe na sobnoj temperaturi.
6. Stavite testo, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite vazduh iznutra. Na testo nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo. Pustite da se testo kvasi još 30 minuta na sobnoj temperaturi.
7. Stavite pleh na treći nivo u rerni.
8. Uključite rernu dodirom na taster ①.
9. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.



10. Dodirnite "Funkcija za pripremu hleba" na ekranu funkcija.



11. Započnite pečenje dodirom tastera ►►.



12. Na kraju perioda pečenja, zvučno upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete taster ①, rerna će se isključiti. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

5.3 Kuvanje uz pomoć pare

Vaša rerna ima funkciju kuvanja uz pomoć pare. Bolji rezultati pečenja se postižu uz pomoć pare. Pomoć pare obezbeđuje da površina peciva bude svetlija, da im kora bude hrskavija i veća. Takođe, pomoć pare smanjuje gubitak sočnosti iz namirnica kao što je meso i omogućava im da budu sočnije iznutra i ukusnije.

Svaka funkcija ima 2 različita nivoa rada uz pomoć pare: nizak nivo pare i visok nivo pare. Tokom pečenja, para ulazi u rernu u određenim intervalima. Generalno, nizak nivo pare preporučuje se za pečenje peciva poput kolača, peciva, hleba, a visok nivo pare preporučuje se za pečenje od mesa (poput velikih komada mesa, celog pileta). Ova karakteristika može zavisiti od hrane koju spremate. U tu svrhu pogledajte tabelu za pečenje.

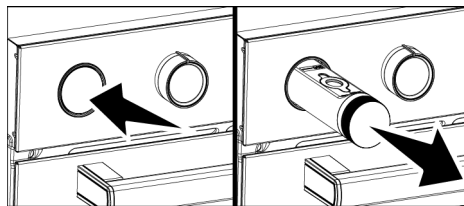
Opšta upozorenja

- Kuvanje na pari može se vršiti samo na temperaturama višim od 120 °C.
- Ne stavljajte više vode u rezervoar za vodu od „max“ nivoa tokom kuvanja.

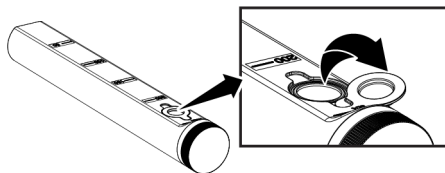
- Kondenzat koji se stvori na vratima rerne nakon kuvanja uz pomoć pare može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.
- Izmaknite se kada otvarate vrata rerne, jer para i toplota mogu da izađu tokom i nakon kuvanja uz pomoć pare. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Ako se voda zadržava u rerni nakon svakog kuvanja uz pomoć pare, preostalu vodu očistite suvom krpom nakon što se rerna ohladi. U suprotnom, nakupljena voda može dovesti do kalcifikacije.
- Ако ваш производ има сонду за месо, уверите се да је поклопац сонде за месо затворен пре кувања на пари. У супротном, може доћи до цурења паре из утичнице сонде за месо.

Za kuvanje uz pomoć pare:

1. Započnite pečenje nakon što proverite tabelu za kuvanje na pari i podesite funkciju, temperaturu i vreme prema hrani koju želite da kuvate. Možete odrediti količinu vode koju treba dodati, temperaturu, funkciju pečenja i vreme pečenja koji nisu u tabeli.
2. Pritisnite rezervoar za vodu na kontrolnoj tabli vaše rerne. Sklonite rezervoar za vodu iz njegovog otvora.

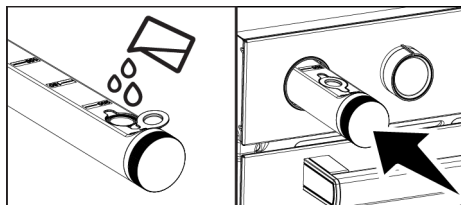


3. Otvorite plastični poklopac na rezervoaru za vodu kao što je prikazano u nastavku.

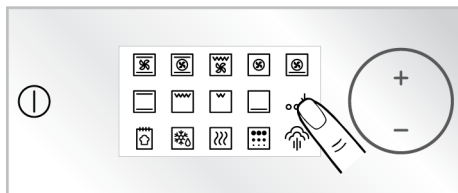


i Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.

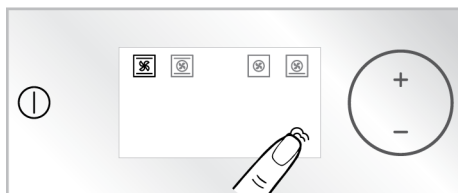
4. Napunite vodom navedenom u tabeli za kuvanje i stavite plastični poklopac na rezervoar za vodu na njegovo mesto.



5. Stavite hranu u rernu na preporučeni položaj rešetke.
6. Uključite rernu dodiranjem na taster **i**.
7. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.



8. Dodirnite "Funkcija pare" na ekranu funkcija.

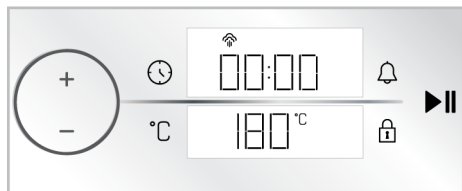


- ⇒ Funkcije pečenja pomoću kojih možete da spremate hranu na pari su prikazane na ekranu. Indikator aktivne radne funkcije svetli jače.

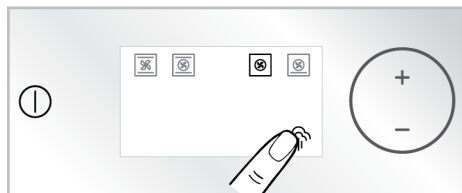
9. Dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu uz pomoć pare.



- ⇒ Na ekranu se pojavljuju unapred definisana temperatura i simbol  posebno za izabranu funkciju.



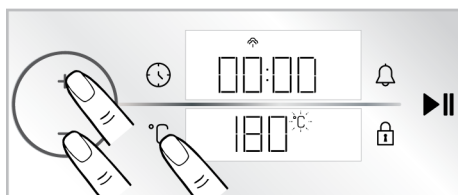
10. Nivo pare možete prebaciti na nizak u zavisnosti od vrste hrane. Dodirnite Funkcija pare da biste menjali vrednosti.



11. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Dodirnite taster °C da biste promenili temperaturu.

- ⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.

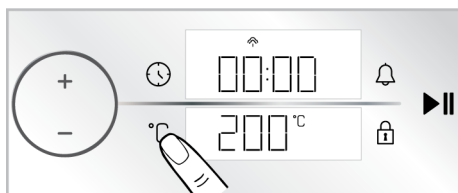
12. Podesite željenu temperaturu pečenja dodirom na tastere +/-.



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

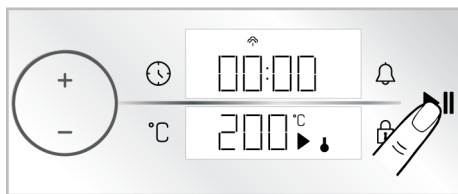
13. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster °C.

- ⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



14. Možete da podesite vreme pečenja ili da spremate hranu u manuelnom režimu tako što ćete sami kontrolisati pečenje. Da biste podesili vreme pečenja, pogledajte odeljak „**Pečenje podešavanjem vremena pečenja**“.

15. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster ►|| da biste započeli pečenje.



- ⇒ **Ako vreme pečenja nije podešeno:**
Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na

ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ►. Vreme pečenja počinje da se odbrojava na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature rerne ↓ će se upaliti. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ►|| za prekid pečenja ili dodirnite taster ① da biste potpuno isključili rernu.

⇒ Ako vreme pečenja nije podešeno:

Vaša rerna odmah počinje da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme pečenja će se pojaviti na ekranu. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ►. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature rerne ↓ će se upaliti. Nakon što vreme pečenja istekne, na ekranu temperature se pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete taster ►|| dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu temperature se prikaže tekst „Kraj“, rerna nastavlja da radi neograničeno. Isključite rernu dodirom na taster ①. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

Dok je aktivirano kuvanje uz pomoć pare:

- Ako u rezervoaru za vodu ima dovoljno vode, rerna nastavlja pečenje uz pomoć pare sve dok ne nestane voda u rezervoaru.
- Ако вода у резервоару за воду нестане или ако нема довољно воде, симбол ☁ или ☁ ће почети да трепери на дисплеју и након неког времена ће дати звучно упозорење. У међувремену, пећница наставља да кува без паре.

- Ako želite da otkazete zvučno upozorenje i nastavite da pečete bez pare, dodirnite taster ☁. Zvučno upozorenje prestaje i rerna nastavlja da radi bez pare.
- Da biste nastavili da pečete uz pomoć pare, izvadite rezervoar za vodu, napunite ga vodom do dovoljnog nivoa i stavite ga na njegovo mesto. Rerna počinje da dobija paru, uz korišćenje vode iz rezervoara.
- Tokom kuvanja uz pomoć pare, zvuk rada pumpe iz rerne je normalan, posebno kada je preostala voda u rezervoaru za vodu niska.

Posle kuvanja uz pomoć pare:

- Neko vreme nakon što je kuvanje uz pomoć pare završeno, rerna povlači preostalu vodu iz generatora nazad u rezervoar. U međuvremenu, zvuk rada pumpe iz rerne je normalan.
- Kada se preostala voda povuče, iz higijenskih razloga ispraznite preostalu vodu iz rezervoara za vodu.
- Zbog zdravstvenih rizika ispraznite rezervoar za vodu i dodajte svežu vodu pre nego što započnete novi postupak pečenja na pari.

5.4 Podešavanje

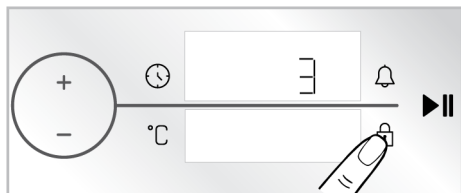


Odbroјavanje 3-2-1 prikazuje se na ekranu u menijima ili podešavanjima koja će se aktivirati dodirom tokom dužeg perioda. Po završetku odbroјavanja aktivira se odgovarajući meni ili podešavanje.

Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite taster ☒ dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol ☒.



⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano. Nakon što je zaključavanje tastera podešeno, ako se dodirne bilo koji taster ili pritisne kontrolno dugme rerne, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  trepće.



 Dok je zaključavanje tastera aktivirano, tasteri kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tastera

1. Dodirnite taster  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .
- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na ekranu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera deaktivirano.

Podešavanje alarma

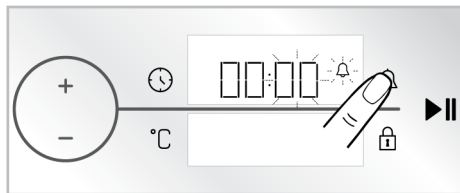
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u

rerne u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.

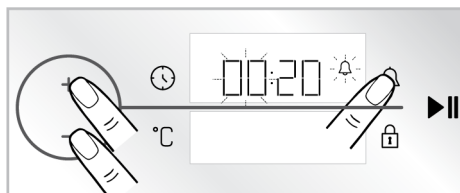
 Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



2. Dodirnite tastere **+**/**-** da biste podesili minute i jednom dodirnite taster  da aktivirate polje tajmera.
3. Podesite vreme dodirom na tastere **+**/**-**. Dodirnite opet taster  da biste potvrdili podešavanje.



⇒ Simbol  svetli neprekidno na ekranu tajmera/trajanja i na ekranu se odbrojava vreme alarma.

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

 Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na tajmeru/ekranu trajanja se prikazuje kraće vreme.

Isključivanje alarma

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

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

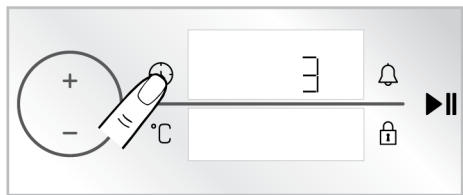
Ako želite da otkazete alarm;

1. Dvaput dodirnite taster 🔔 da biste resetovali period alarma.
 - ⇒ Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu tajmera/trajanja.
2. Okrenite kontrolno dugme rene udesno/ulevo dok vreme alarma ne dostigne „00:00“.

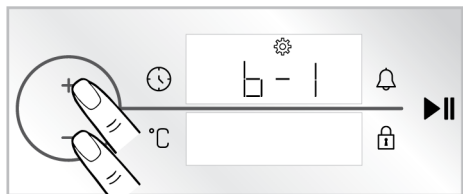
Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka vaše kontrolne jedinice. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
 - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

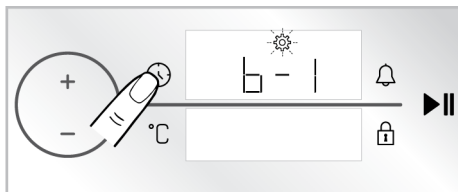


2. Dodirnite tastere +/– dok se na ekranu tajmera/trajanja pojavi **b-1** ili **b-2**.



3. Aktivirajte podešavanje jačine zvuka tako što ćete ponovo dodirnuti taster ⌚.

⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.

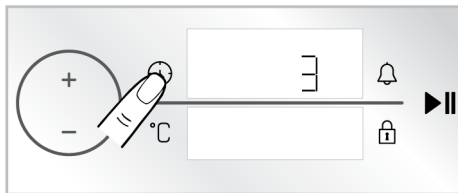


4. Dodirnite tastere +/– da biste podesili željeni ton.
5. Potvrdite podešavanje tona dodirivanjem tastera ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rene.

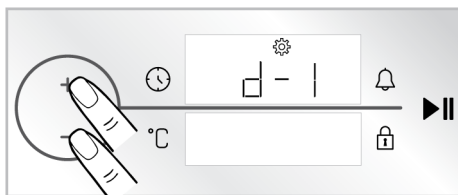
Podešavanje osvetljenosti ekrana

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

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
 - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

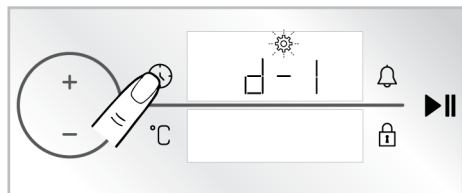


2. Dodirnite tastere +/– dok se na ekranu tajmera/trajanja pojavi **d-1**, **d-2** ili **d-3**.



3. Aktivirajte podešavanje nivoa osvetljenosti tako što ćete ponovo dodirnuti taster ⌚.

⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.



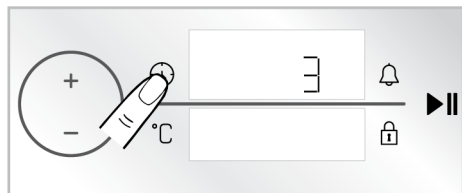
4. Dodirnite tastere **+**/**-** da biste podesili željeni period.
5. Potvrdite podešavanje osvetljenja dodirivanjem tastera ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rene.

Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

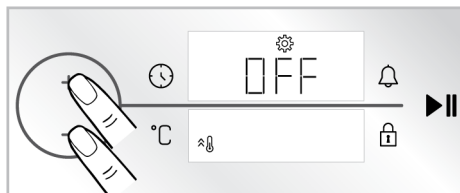
Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja. U tu svrhu trebalo bi da aktivirate podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.

⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

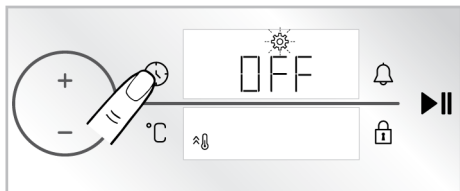


2. Dodirujte dugmad **+**/**-** dok se na ekranu pojave simbol ⚡ i **OFF** (Isključeno).

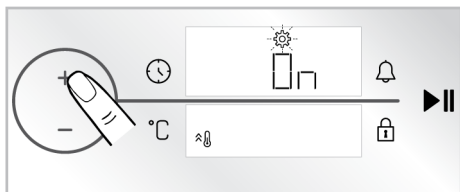


3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponovo dodirnuti taster ⌚.

⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.



4. Dodirom tastera **+** "**OFF**" podešavanje prelazi u "**ON**" na ekranu.



5. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponovo dodirnuti taster ⌚.

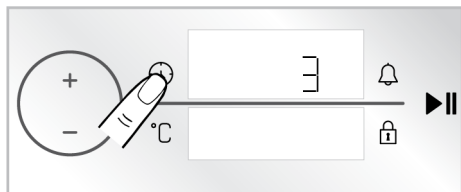
i Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja „OFF“ (Isključeno) možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.

Promena tačnog vremena

da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

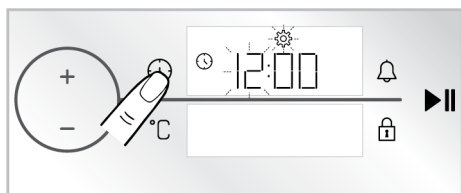
1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.

- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



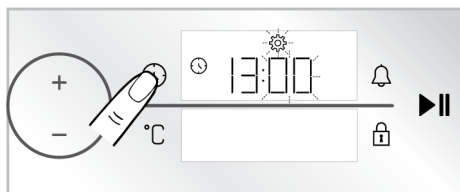
2. Dodirnite taster jednom da biste aktivirali odeljak tajmera.

- ⇒ Polje tajmera i simbol trepere na ekranu tajmera/trajanja.



3. Dodirnite tastere da biste podesili tačno vreme i jednom dodirnite taster da aktivirate polje minuta.

- ⇒ Polje za minute i simbol trepere na ekranu tajmera/trajanja.



4. Dodirnite tastere da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirom na taster jednom.

- ⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol svetli neprekidno.

6 Опште информације о кувању

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

6.1 Општа упозорења о пећењу хране у рерни

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, 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 pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet

vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.

- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu podataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim

laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.

- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja policica rerne.

Saveti za pečenje kolača

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

Saveti za pecivo

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

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

SR

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 40
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 35
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 45
Celi hleb	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/ metalni pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	250	10 ... 20
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela načina spremanja hrane za radnu funkciju "Eko grejanje s ventilatorom"

- Ne menjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata,

unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

- Nemojte prethodno zagrevati u funkciji rada "Eko grejanje s ventilatorom".

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh *	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh *	3	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	3	200	35 ... 45

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.2 Meso, riba i živalsko meso

Ključne tačke o grilovanju

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

Tabela za spremanje mesa, ribe i živalskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Grejanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.3 Gril

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

Opšta upozorenja

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

Tabela za gril

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

Preskočite prethodno zagrevanje nakon 5 minuta na roštilju.

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

Ključne tačke grila

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

6.1.4 Kuvanje uz pomoć pare

Opšte informacije

- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog

zagrevanja. Vremena navedena u trenutku dovoda vode označavaju vreme koje je proteklo nakon prethodnog zagrevanja.

- Tabela za kuvanje sadrži preporuke za kuvanje koje je testirao proizvođač. Možete podesiti količinu vode, temperaturu, funkciju kuvanja uz pomoć pare i vreme za hranu koja nije u tabeli.

- Kuvanje na pari uz pomoć jedne posude.

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

SR

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Nivo pare	Vreme uzimanja vode (min.)**	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Celi hleb	Standardni i pleh *	2	Grejanje s ventilatorom	180	200		prethodnog zagrevanja	30 ... 40	820
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	2	Gornji i donji grejač + ventilator	25 min. 250/max, nakon 190	max		25	60 ... 70	2000
Krmenadla (u jednom komadu)	Standardni i pleh *	3	Funkcija "3D"	180	max		15	40 ... 55	1000
Jagneće kolenice s povrćem	Standardni i pleh *	3	Funkcija "3D"	170	max+max***		nakon prethodnog zagrevanja (odmah)	80 ... 100	2000
Ukvašena lepinja	Standardni i pleh *	3	Grejanje s ventilatorom	180	150		prethodnog zagrevanja	20 ... 30	1200
Cheesecake	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ****	3	Grejanje s ventilatorom	120	200		30	60 ... 70	1450
Pileći batak	Standardni i pleh *	3	Funkcija "3D"	200	150		nakon prethodnog zagrevanja (odmah)	20 ... 30	800
Pečeni krompir	Standardni i pleh *	3	Funkcija "3D"	190	100		25	45 ... 55	500

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Nivo pare	Vreme uzimanja vode (min.)**	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Hleb za hamburger	Standardni pleh *	3	Grejanje s ventilatorom	180	200		prethodnog zagrevanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	200	100		nakon prethodnog zagrevanja (odmah)	15 ... 25	500

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Označava vreme proteklo nakon prethodnog zagrevanja.

*** Dodajte vodu do "maks" nivoa na pola vremena kuvanja.

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

6.1.5 Testna jela

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

Tabela načina spremanja testnih obroka

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.
Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate

da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

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.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.

- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rena se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i roštilja koje se preporučuje na veb stranici vašeg brenda proizvođača. Ne koristite sredstvo za spoljašnje čišćenje rerne. Ako je površina jako zaprljana, blago je navlažite i nežno očistite četkom sa mekim vlaknima ili žicom za ribanje. Izbegavajte prekomerni pritisak.

Katalitičke površine

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

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.

- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može 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 sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

7.3 Čišćenje kontrolne table

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

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

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

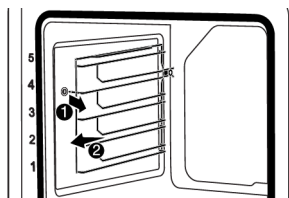
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi”.

Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju” se prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

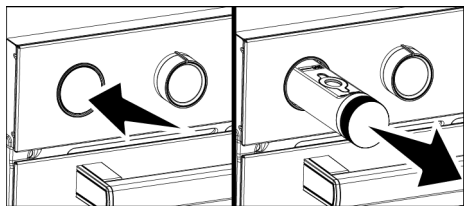
7.5 Paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

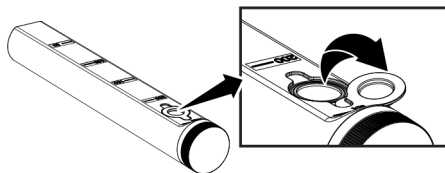
Opšta upozorenja

- Podešavanje vremena i temperature paročišćenja i podešavanje pare ne mogu se promeniti.
- Ako voda ponestane u prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije paročišćenja, ako se tokom čišćenja ukloni rezervoar za vodu ili otvori vrata, funkcija čišćenja će se otkazati.
- Ako je temperatura rerne iznad 120°C, funkcija paročišćenja neće započeti.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Pritisnite rezervoar za vodu na kontrolnoj tabli vaše rerne. Sklonite rezervoar za vodu iz njegovog otvora.

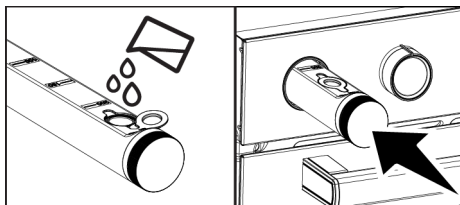


3. Otvorite plastični poklopac na rezervoaru za vodu kao što je prikazano u nastavku.



- i** Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.

4. Napunite rezervoar sa 200 ml vode i stavite plastični poklopac na rezervoar za vodu na njegovo mesto.



5. Uključite rernu dodirom na taster ①.
6. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.
7. Dodirnite "Paročišćenje" u donjem redu prikaza funkcija.
8. Započnite čišćenje dodirom na taster ►II.

⇒ Čišćenje započinje i na ekranu se prikazuje vreme paročišćenja. Ovo vreme je nepromenljivo.

9. Na kraju vremena na ekranu se pojavljuje "00:00".
10. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne vlažnim sunđerom ili krpom.
11. U slučaju tvrdokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji paročišćenja, očekuje se da voda na dnu rerne ispari i kondenzuje se na unutrašnjoj strani rerne i na vratima rerne kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj rerni. Kondenzat koji se stvori na vratima rerne može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

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



7.6 Čišćenje vrata rerne

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

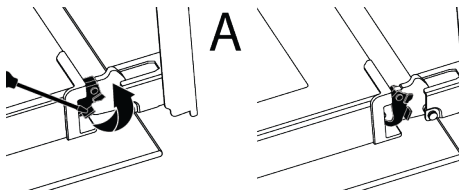


Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

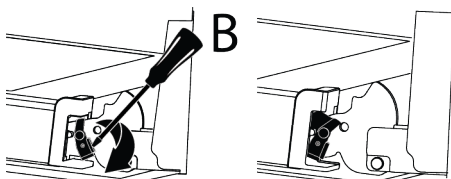
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.

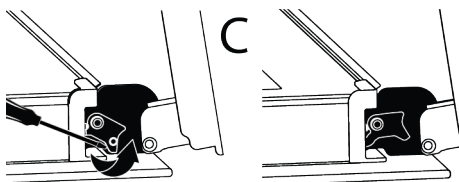
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



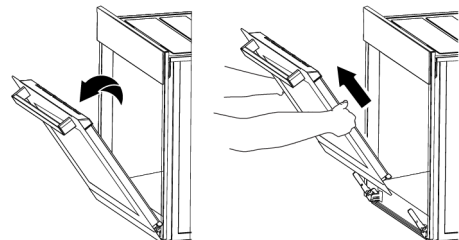
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



6. (C) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za otvaranje/zatvaranje.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

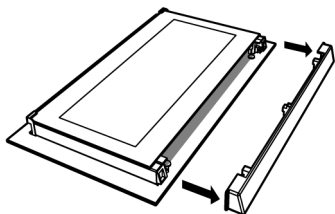
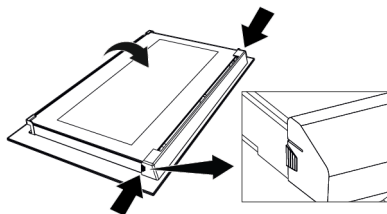


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

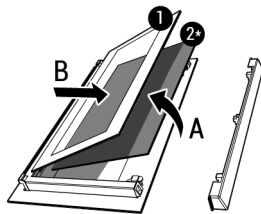
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

1. Otvorite vrata rerne.
2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



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



- 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane 2* Unutrašnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvođa)

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

7.8 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 sunderom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

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

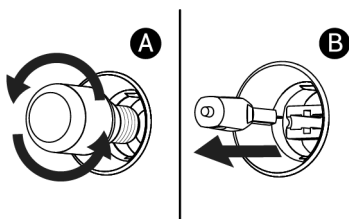
Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na

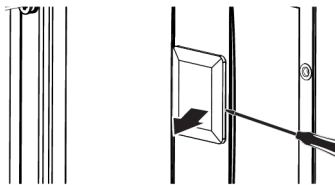
slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



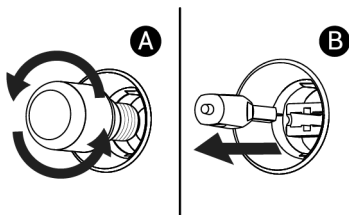
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedili upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerna radi.

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

Tokom spremanjajhrane pojavljuju se kapljice vode

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

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana i grejači neće raditi.

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

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

Nakon početka spremanja hrane simbol ► treperi na ekranu i pojavljuje se zvučno upozorenje.

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata rerne. Kontaktirajte ovlašćeni servis ako kvar i dalje postoji.

Dodatne informacije za uputstvo za upotrebu:		Tehničke informacije o radnim režimima male snage u skladu sa Uredbom EU 2023/826	
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTI) *	
Off	-	-	
Standby	-	-	
Režim pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa	0,8	20	
Mrežni režim pripravnosti	-	-	

*: Period nakon kojeg oprema automatski prelazi u režim pripravnosti, režim isključenja ili mrežni režim pripravnosti u minutima i zaokružen na najbliži minut.