



Рерна за вградување

Упатство за корисникот

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BIM25402XMS

MK / SB

285.4474.82/R.AD/18.03.2020/5-4

7757786701

Прочитајте го ова упатство прво!

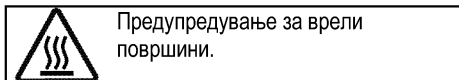
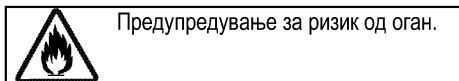
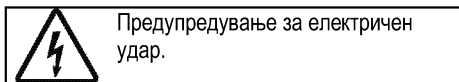
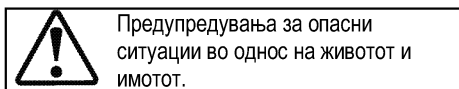
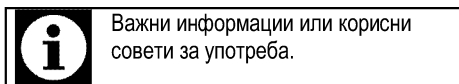
Почитуван потрошувачу,

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

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

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

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

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

2 Општи информации **10**

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

3 Инсталација **13**

Пред поставување	13
Поставување и поврзување	16
Фрлање на стариот производ	17

4 Подготовка **18**

Совети за штедење енергија	18
Првична употреба	18

Поставување на времето	18
Прво чистење на производот	18
Воведно загревање	19

5 Како се ракува со рерната **20**

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

6 Одржување и грижа **32**

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

7 Решавање проблеми **36**

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

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

Општа безбедност

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

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

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

напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.

- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

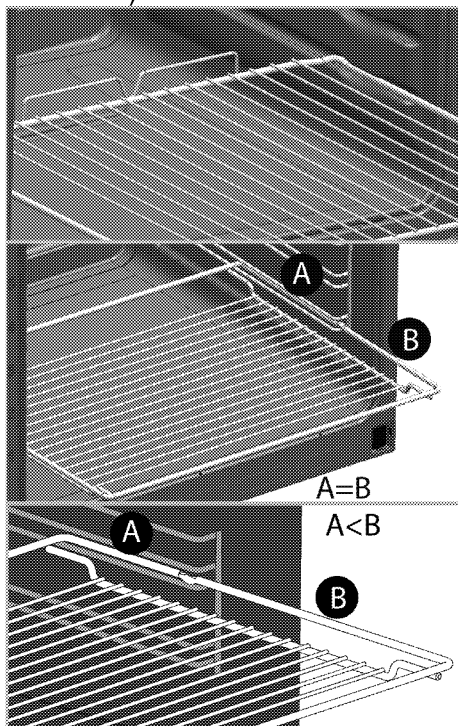
Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате

децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.

- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици

Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставате сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

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

Наменета употреба

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

печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

Фрлање на стариот производ

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



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

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

општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

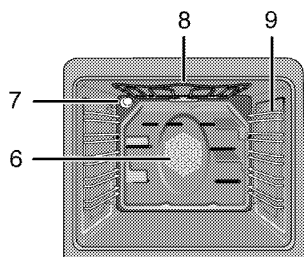
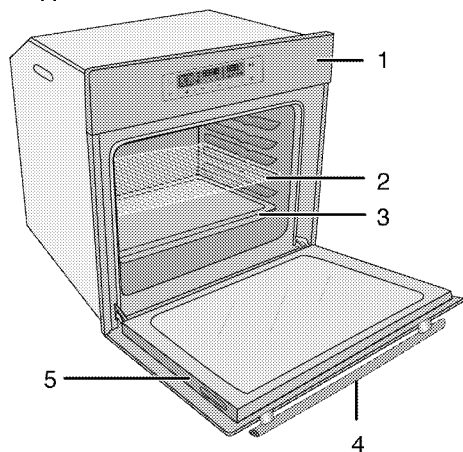
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

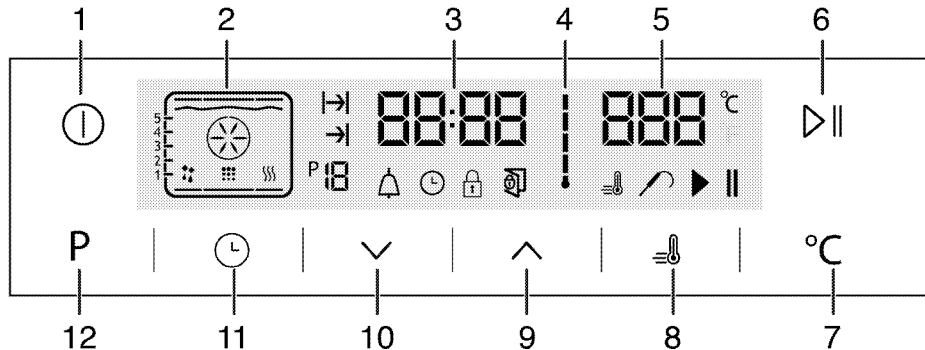
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

2 Општи информации

Преглед



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



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

Содржина на пакувањето

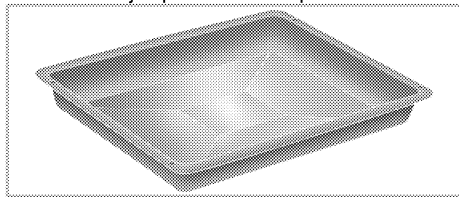


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. **Упатство за корисникот**

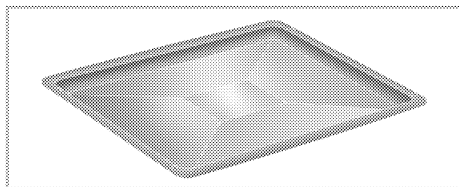
2. **Длабока тава**

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



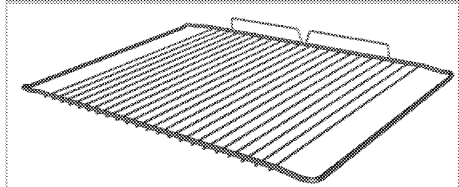
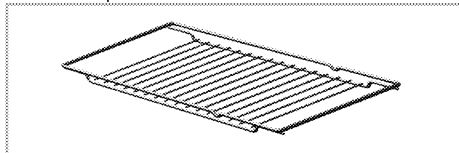
3. **Тава за тесто**

Користете ја за теста како што се колачи и бисквити.



4. **Решетка за грил**

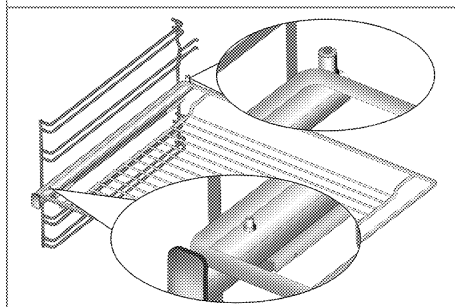
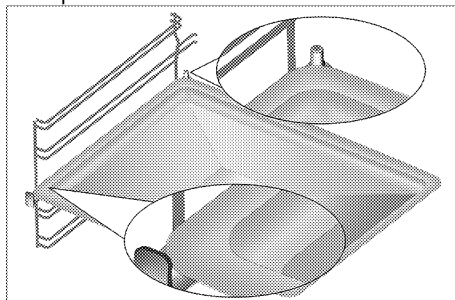
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



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

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

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



Технички спецификации

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

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

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

** Видете *Инсталација, страница 13*.



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



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



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

3 Инсталација

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

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



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



ОПАСНОСТ:

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



ОПАСНОСТ:

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

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи.

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

Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

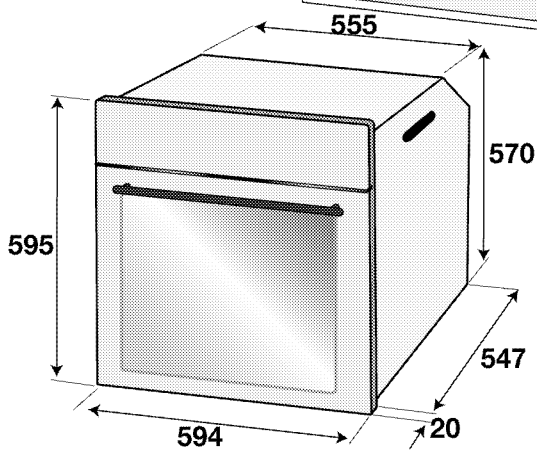
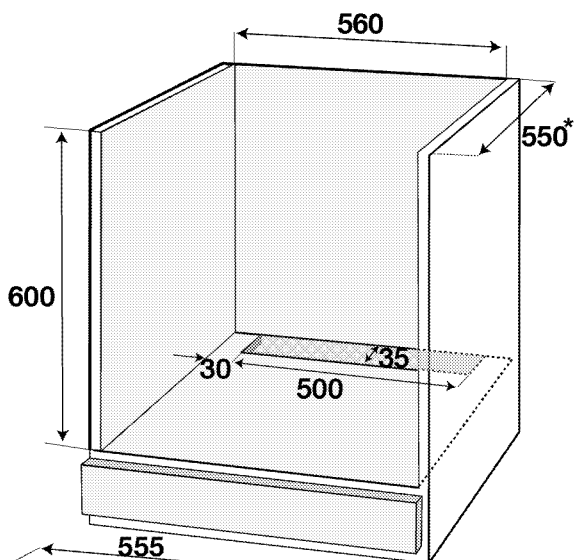
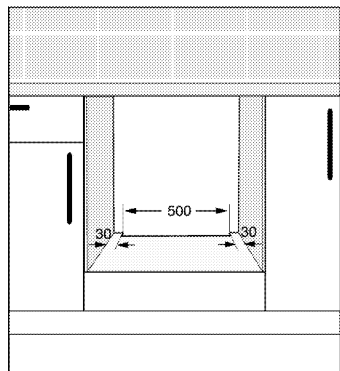
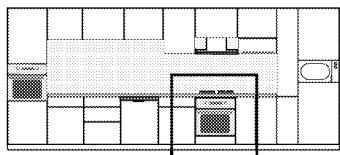
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирани.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.
- Држете ја рерната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



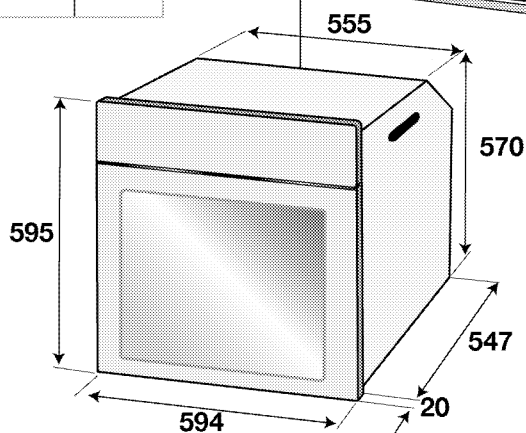
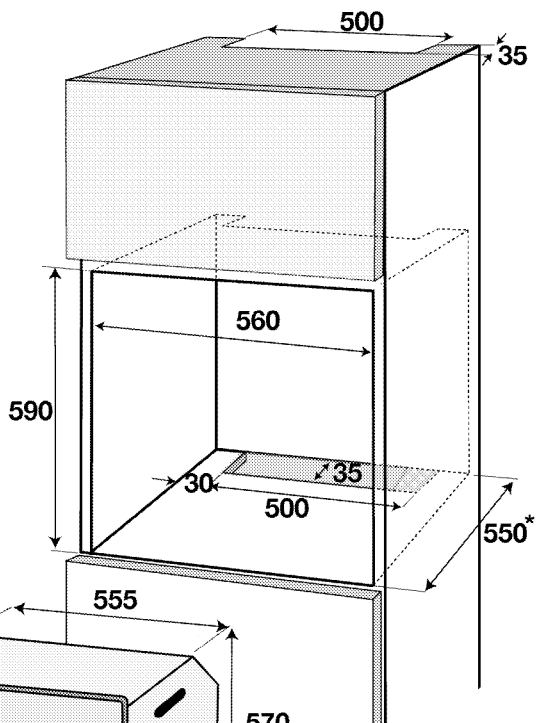
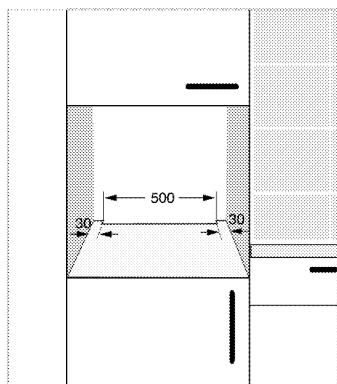
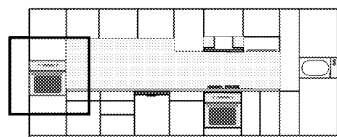
Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.



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



* МИН.



* МИН.

Поставување и поврзување

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

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



ОПАСНОСТ:

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



ОПАСНОСТ:

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

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



ОПАСНОСТ:

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



Приклучокот на кабелот за напојување мора да биде на дофат по поставувањето (не пренесувајте го преку плочата.

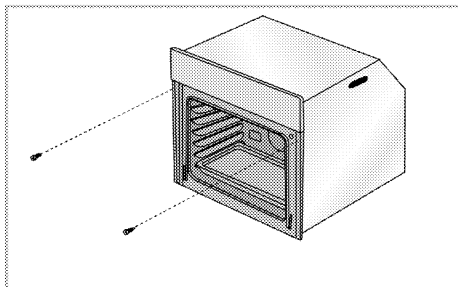


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата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

Приклучете го кабелот за напојување во штекерот.

Инсталација на производот

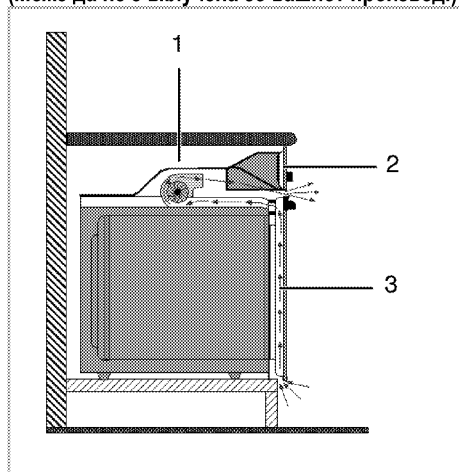
- Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде приклучен и/или заглавен.



Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

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

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



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

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

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

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

Конечна проверка

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

Фрлање на стариот производ

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

i	Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.
i	Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

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

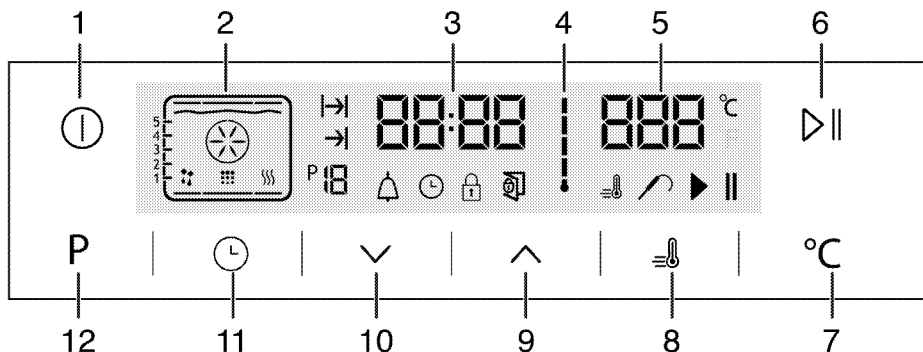
- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.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

ВЕНТИЛАТОР) и може да не е иста со таа на приказот.

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

Првична употреба

Поставување на времето



1. Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
 2. Екран со функции
 3. Поле со индикаторот за тековното време
 4. Символ за внатрешната температура во рерната
 5. Поле за индикаторот за температурата
 6. Копче за вклучување/исклучување на готвењето
 7. Копче за поставување на температурата
 8. Символ за поттикнувачот (брзо претходно загревање)
 9. Копче за плус
 10. Копче за минус
 11. Копче за прилагодување
 12. Копче за враќање на функциите на екранот
1. При почетната работа на рерната кога символот засветува, допрете ги копчињата / за да го поставите часот.

2. Потврдете ја поставката до допир на символот и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



Ако тековното време не е поставено, поставката за време ќе започне да се зголемува/да се движи нагоре од **12:00**. Символот ќе се активира за да посочи дека тековното време не е поставено. Ќе исчезне штом ќе го поставите времето.

Прво чистење на производот



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

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

Воведно загревање

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува.

Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

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

Електрична рерна

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

Рерна со грил

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



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

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува.

Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

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



ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

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

Совети за печење

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

Совети за печење месо

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

Совети за печење на грил

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

- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете ги решетката или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решетка, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Тавата за печење мора да биде со големина колку што е целата површина на печење. Можно е да не ја добиете со производот. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



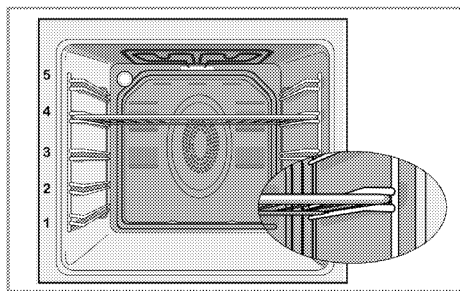
Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

Како се работи со електричната рерна

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

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

(Варира зависно од моделот на производот.)



Работни режими

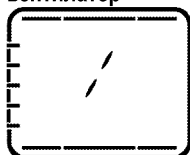
Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

1. Горен и долен грејач



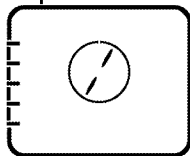
Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава. Соодветната позиција на решетката ќе се прикаже на екранот.

2. Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



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

3. Загревање со вентилатор

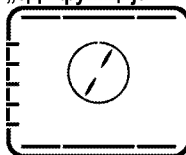


Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно

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

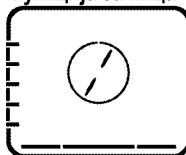
i Кога е отворена вратата на рерната, моторот на вентилаторот нема да работи за да го задржи врелиот воздух внатре.

4. „ЗД“-функција



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

5. Функција за пица



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

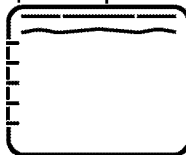
6. Целосен грил + вентилатор



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

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

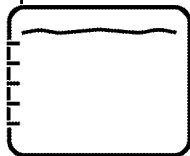
7. Целосен грил



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

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

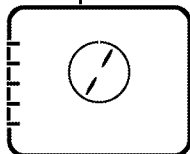
8. Грил



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

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

9. Еко-загревање со вентилатор



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

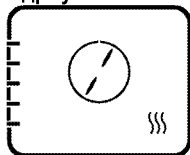
Времињата за готвење поврзани со оваа функција се посочени во табелата за „Еко-загревање со вентилатор“.

10. Долен грејач



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

11. Одржување топлина



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

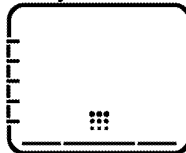
12. Работа со вентилатор



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

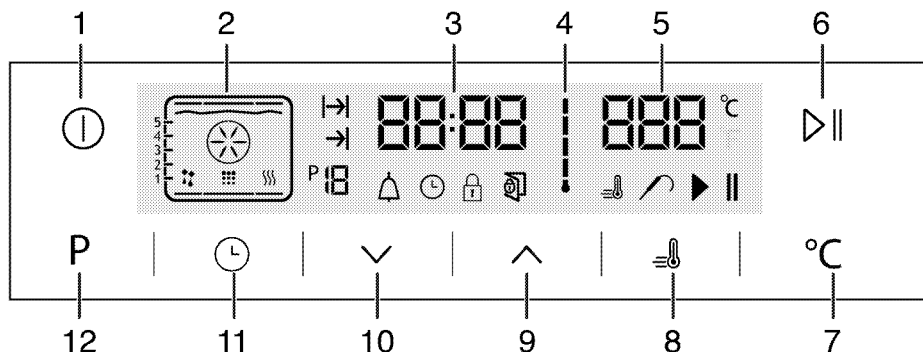
13. Лесно чистење со пареа

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



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

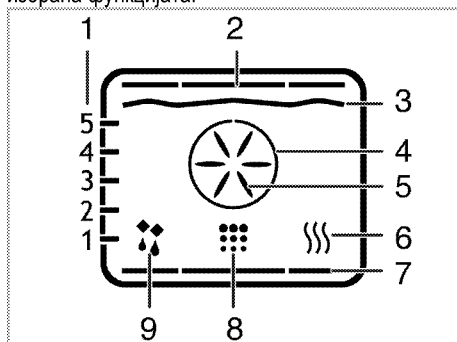
Како се работи со контролната единица на рерната



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

Табела со функции:

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



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

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

Функциите варираат зависно од моделот на производот!

Табела со функции	Опсег на температура (°C)
Горен и долен грејач	40-280
Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор	40-280
Готвење потпомогнато со вентилатор	40-280
Функција „ЗД“	40-280
Функција за лица	40-280
Големи грил потпомогнат со вентилатор	40-280
Целосен грил	40-280
Долен грил	40-280
Еко-загревање со вентилатор	160-220
Долен грејач	40-220
Одржување топлина	40-100
*Кај моделите со функција за пиролитско самостојно чистење (пиролиза), можете да ја поставувате температурата најмногу до 310°C.	

	Максималното прилагодливо време за готвење во режимите освен одржување на топлината е ограничено на 6 часа од безбедносни причини. Програмата се откажува ако сними струја. Мора одново да ја програмирате рерната.
	При прилагодување, дадените симболи на часовникот ќе трепкаат.
	Тековното време не може да се поставува додека работи рерната во која било функција или ако се направени полуавтоматски или целосно автоматски програмирања на рерната.
	Дури и кога е исклучена рерната, дијалогичката на рерната свети кога ќе ја отворите вратата.

Како се работи со рерната

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

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

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

Рачно готвење со избор на температура и работна функција

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

1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето  за да ја отворите рерната.
 2. Изберете ја работната функција со допир на копчињата .
 3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .
- » Симболот  трепка.
4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата .
 5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .
 6. Ставете го садот во рерната.
 7. Допрете го копчето  за да започнете со готвење ако температурата и работната функција се соодветни. Симболот  се прикажува на екранот.

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

8. Рерната не се исклучува автоматски заради рачното готвење кога нема да го поставите времето за готвење. Може да го завршите готвењето со допир на копчето  уште еднаш.

» Рерната завршува со готвење и симболот  се појавува на екранот.

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

Готвење со поставување на времето за готвење

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

1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето ① за да ја отворите рерната.
2. Изберете ја работната функција со допир на копчињата  .
3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .
- » Символот  трепка.
4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата  .
5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .
6. Допрете  додека не се појави символот  на екранот за времето за готвење.
7. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата   и потврдете ја поставката со допир на копчето .
- » Штом ќе го поставите времето за готвење, символот  ќе се прикажува постојано.
8. Ставете го садот во рерната.
9. Допрете го копчето  за да започнете со готвење ако температурата и времето за готвење се соодветни. Символот  се прикажува на екранот.
- » Рерната ќе се загрева до поставената температура и ќе ја одржува таа температура до крајот на времето за готвење што е избрано.
- » Рерната ќе започне веднаш со работа во избраната функција и ќе ја зголемува внатрешната температура до поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на поставеното време за готвење. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.
10. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува "End" (крај) на екранот и се огласува алармот.
11. Допрете го кое било копче за да го исклучите алармот.
- » Алармот се исклучува и рерната завршува со работа автоматски.

Поставување крај на времето за готвење за подоцна

Може да обезбедите рерната да се вклучи и исклучи автоматски со поставување на

температурата и работната функција коишто се специфични за јадењето, времето за готвење и крајното време за готвење за подоцна, контролирајте рачно без да поставите времетраење за готвењето.

1. На екранот се прикажува првата работна функција откако ќе го допрете копчето ① за да ја отворите рерната.
2. Изберете ја работната функција со допир на копчињата  .
3. Ако сакате да ја смените препорачаната температура за работната функција, овозможете го полето за температура со допира на копчето .
- » Символот  трепка.
4. Поставете ја саканата температура до допир на копчињата  .
5. Потврдете ја поставката за температурата со допир на копчето .
6. Допрете  додека не се појави символот  на екранот за времето за готвење.
7. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата   и потврдете ја поставката со допир на копчето .
- » Штом ќе го поставите времето за готвење, символот  ќе се прикажува постојано.
8. Допрете  додека не се појави символот  на екранот за крајното време за готвење.
9. Поставете го времето за готвење со допир на копчињата   и потврдете ја поставката со допир на копчето .
- » Штом ќе го поставите крајното време за готвење, символот  ќе се прикажува постојано.
10. Ставете го садот во рерната.
11. Допрете го копчето  за да започнете со готвење ако температурата, работната функција и крајното време за готвење се соодветни. Символот  се прикажува на екранот.
- » Тајмерот на рерната автоматски го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте. Режимот за избраната операција се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на поставеното време за готвење. Секој степен на символот за внатрешната температура ќе засвети кога внатрешната температура ќе ја постигне

поставената. Дополнителни вклучени грејачи и препорачаната позиција на тавата се појавуваат на екранот за функции.

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

» Алармот се исклучува и рерната завршува со работа автоматски.



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

Поставување на поттикнувачот (брзо претходно загревање)

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



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

- Допрете го копчето откако ќе ги поставите температурата, работната функција, времето за готвење и крајното време за готвење.

» Символот свети постојано и поставката за поттикнувачот (брзо првично загревање) е вклучена.

» Символот за поттикнувачот се гаси штом рерната ќе ја достигне саканата температура и ќе почне да работи во функцијата во која била пред да се активира поттикнувачот.

- Допрете го копчето повторно за да ја откажете функцијата за поттикнување.

» Символот се гаси и поставката за поттикнувачот (брзо првично загревање) е исклучена.

Исклучување на електричната рерна

Допрете го копчето за да ја исклучите рерната.

Активирање на заштитата за копчињата

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

- Допрете додека не се појави символот на екранот.

» Ќе се прикаже „**OFF**“ (исклучено) на екранот.

- Притиснете го копчето за да ја активирате заштитата за копчињата.

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „**On**“ (вклучено) на екранот и ќе свети символот за заштитени копчиња.

Потврдете преку допир на .



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

За да ја дезактивирате заштитата за копчињата, притиснете

- Допрете додека не се појави символот на екранот.

» Ќе се прикаже „**On**“ (вклучено) на екранот.

- Дезактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .

» „**OFF**“ (исклучено) ќе се појави што ќе се дезактивира заштитата за копчињата. Потврдете преку допир на .



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

Поставување на алармот

Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење.

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

- Допрете додека не се појави символот на екранот.



Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

- Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата .

» Символот ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот штом ќе се постави времето за алармот.

- По истекот на времето за алармот, символот ќе започне да трепка и ќе се слушне сигналот за алармот.

Исклучување на алармот

1. Сигналот за алармот ќе се огласува 2 минути.
За да го застанете алармот, само притиснете го кое било копче.

» Алармот нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

Откажување на алармот

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



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

Промена на времето во денот

1. Допирајте го копчето  на интервали додека не се појави симболот  на екранот.
2. Допрете ги копчињата  /  за да го поставите часот.
3. Потврдете ја поставката до допир на симболот  и почекајте 4 секунди без да поставите еден од тоновите L0, L1 или L2.



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

Прилагодување на јачината

1. Додека рерната е во режим на мирување, допирајте го копчето  на кратки интервали додека не се појави 'VOL' на екранот.
2. Притискајте ги копчињата  /  за да поставите еден од тоновите L0, L1 или L2.

3. Притиснете го копчето  или почекајте 4 секунди пред да допрете некое од копчињата за да ја потврдите поставката

Прилагодување на поставката за економско осветлување

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

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

Табела со времиња за готвење



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

Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е долната полица.

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35

	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазанји	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	10 ... 15
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна. * Додатоците може да не бидат испорачани со производот. ** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.						

Табела за готвење за тестирање јадења

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

институциите за контрола да го тестираат производот

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тава	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60
Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.						
* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.						
** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.						

Еко-загревање со вентилатор



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



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

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

* Додатоците може да не бидат испорачани со производителот.

Совети за печење колачи

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

Совети за печење тесто

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



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

Совети за готвење зеленчук

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

Како се работи со грилот



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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

Исклучување на грилот

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

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

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

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

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

Исклучување на грилот

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



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

Табела со времиња на готвење за грил

Печење на грил со електричен грил

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

* во зависност од густината

**Претходно загрејте околу 5 минути.

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

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

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

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

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

6 Одржување и грижа

Општи информации

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



ОПАСНОСТ:

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



ОПАСНОСТ:

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

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



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



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

Чистење на контролниот панел

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

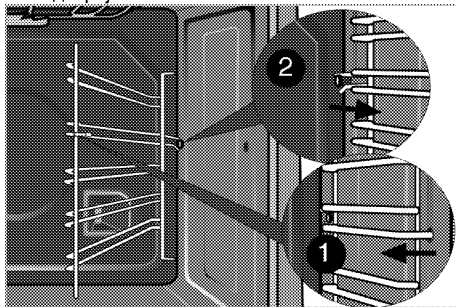


Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.
Контролниот панел може да се оштети!

Чистење на рерната

Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.)
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

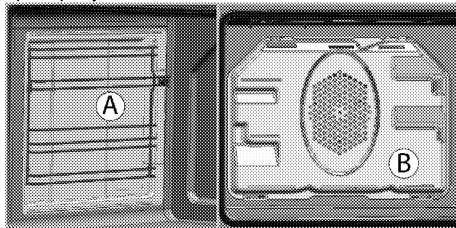
1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка со влечење докрај кон вас.



Каталитички сидови

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

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

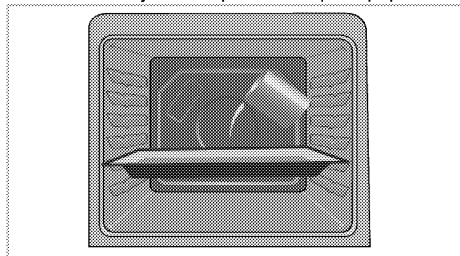


Лесно чистење со пареа

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

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

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



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



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

Чистење на вратата на рерната

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



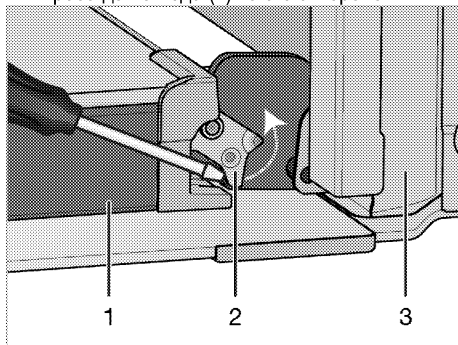
Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратат на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.



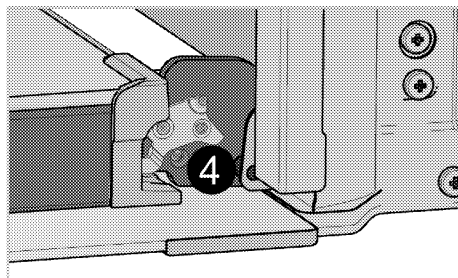
Внатрешното стакло на предната врата е обложено со материјал што лесно се чисти. Не користете никакви груби абразивни средства, тврди метални жици, сунѓери за триење или варикина за чистење на внатрешното стакло на предната врата бидејќи може да ја изгребаат површината. Со тоа може да се уништи обложениот материјал.

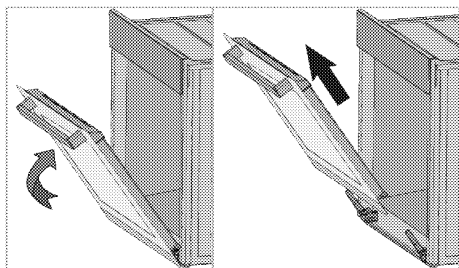
Вадење на вратата на рерната

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



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





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



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

Мека отворена и мека функција за блиц

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

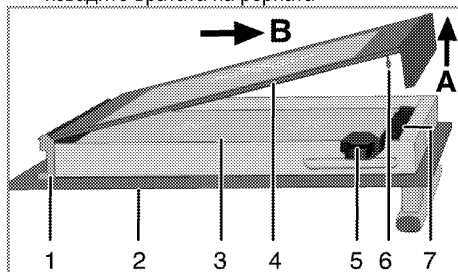
Вадење на внатрешното стакло на вратата

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

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

Чистење на внатрешното стакло

1. Постапете како што следи откако ќе ја извадите вратата на рерната



- 1 Кукиште за шарките
 - 2 Надворешно стаклено окно
 - 3 Внатрешно стаклено окно
 - 4 Највнатрешно стаклено окно
 - 5 Лопатка
 - 6 Спојка
 - 7 Лежиште за спојницата
2. Како што е прикажано на сликата, подигајте го највнатрешното стакло (4) делумно во правец на А со помош на лопатката (5) додека не слушнете звук на „кликнување“ и повлечете го кон надвор во правец В.
 3. Потоа исчистете го внатрешното стаклено окно (3) директно. Нема потреба да го вадите од лежиштето.
 4. Откако ќе го исчистите надворешното стаклено окно (2), првиот чекор при составување на вратата е повторно да го поставите највнатрешното стаклено окно (4).
 5. Прво поставете го долниот дел на највнатрешното стакло (4) во кукиштето (1). Потоа притискајте ги спојките од горната страна на највнатрешното стакло (6) во лежиштето (7) додека не слушнете звук на „кликнување“.

Замена на светилката во рерната



ОПАСНОСТ:

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



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



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



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

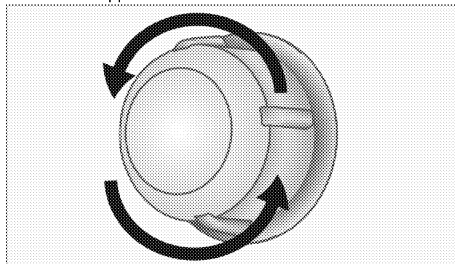


Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

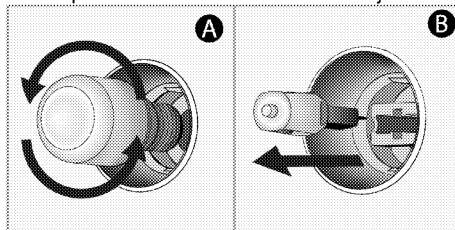
Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.

2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



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



4. Ставете го стаклениот капак одново.

7 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

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

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

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

Производот не работи.

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

Сијаличката во рерната не работи.

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

Рерната не се загрева.

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

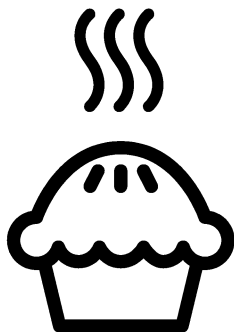


Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

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

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

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vrele površine.



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

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

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

2 Opšte informacije 9

Pregled	9
Sadržaji pakovanja	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija 12

Pre instalacije	12
Instalacija i povezivanje	15
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	16

4 Pripreme 17

Saveti za uštedu energije	17
Prva upotreba	17

Podešavanje vremena	17
Prvo čišćenje proizvoda	17
Prvo zagrevanje	18

5 Kako rukovati rernom 19

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	19
Kako koristiti električnu rernu	19
Režimi rada	20
Kako rukovati kontrolnom jedinicom	22
Tabela vremena kuvanja	26
Kako rukovati roštiljem	28
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja	29

6 Održavanje i nega 30

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

7 Otklanjanje kvarova 33

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

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

Opšta bezbednost

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

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

Bezbednost električnih proizvoda

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

njega! Postoji opasnost od električnog udara!

- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.

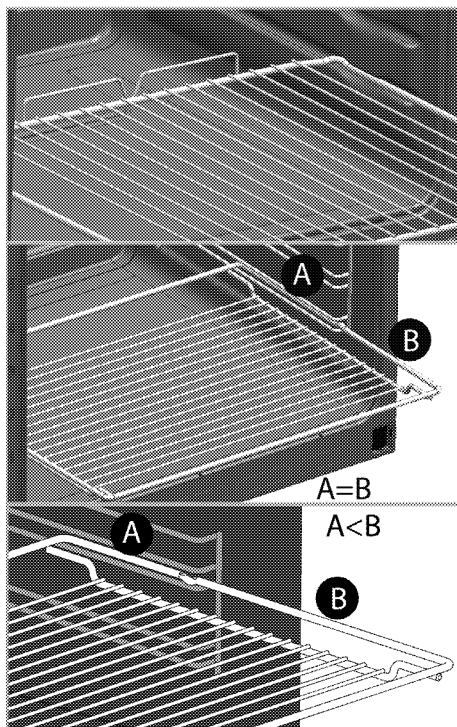
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

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

izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.

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



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

za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- **UPOZORENJE:** Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

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

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- **PAŽNJA:** Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.

- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

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

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



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

se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

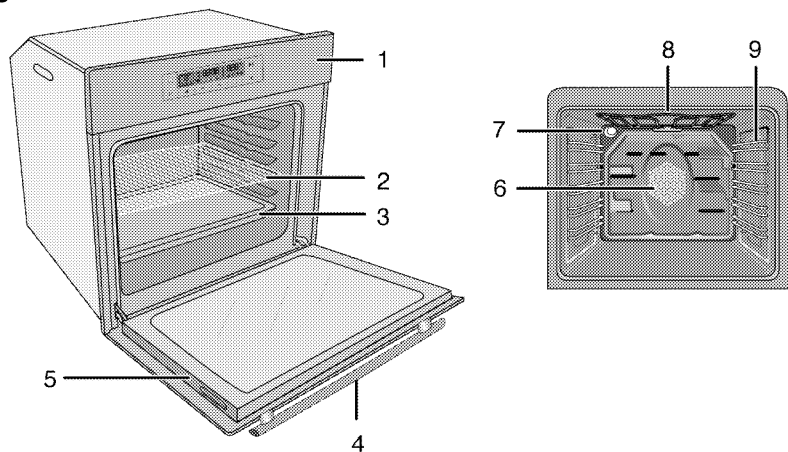
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

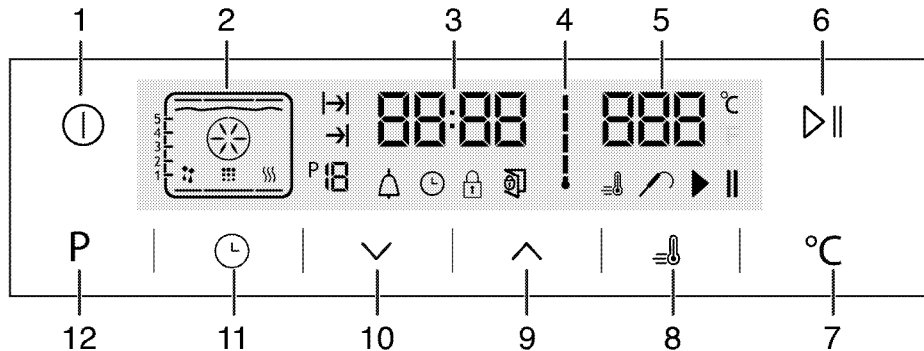
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa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

2 Opšte informacije

Pregled



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



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

Sadržaji pakovanja

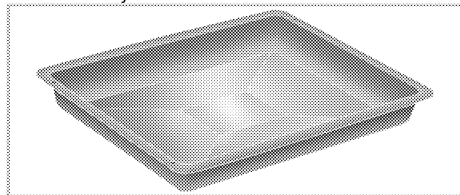


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

1. Korisnički priručnik

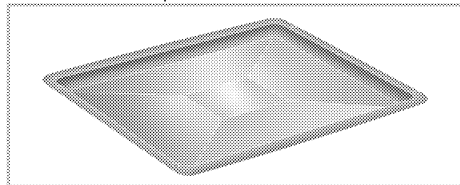
2. Duboki pleh

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



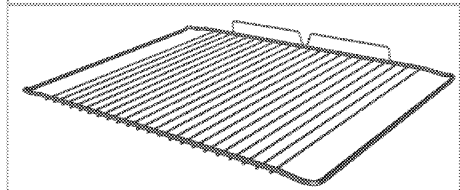
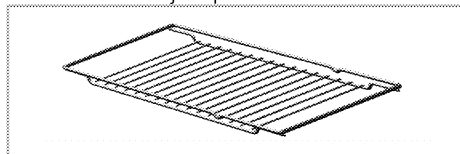
3. Pleh za pecivo

Koristi se za peciva kao što su kolači i biskviti.



4. Žičani roštilj

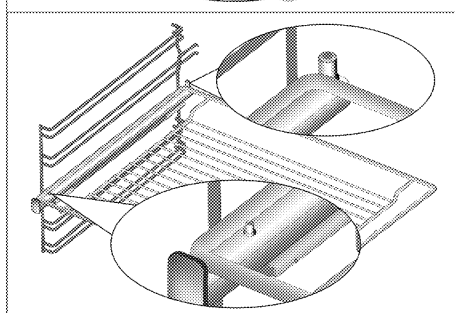
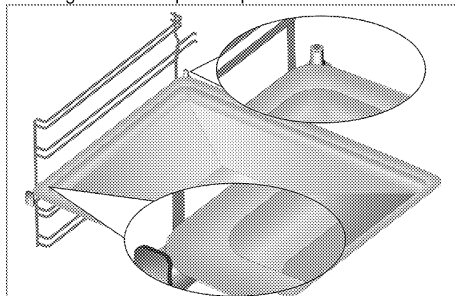
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

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

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



Tehničke specifikacije

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

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

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

** Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*



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



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



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

3 Instalacija

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



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

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



OPASNOST:

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

Pre instalacije

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

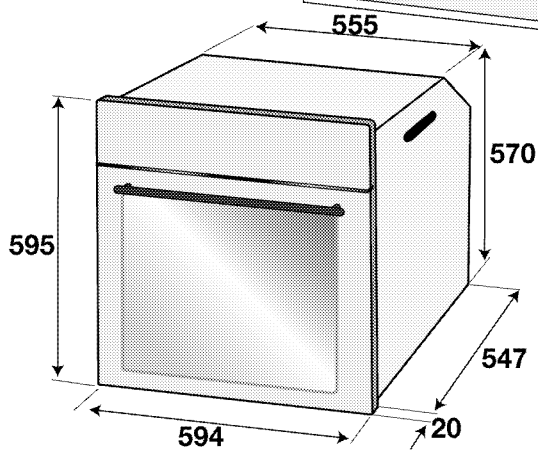
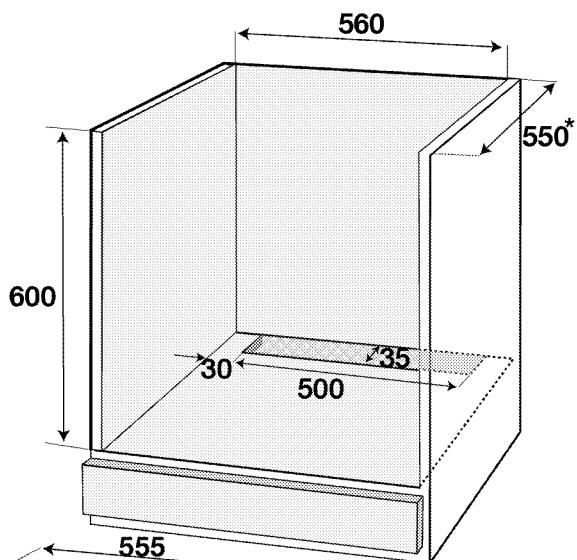
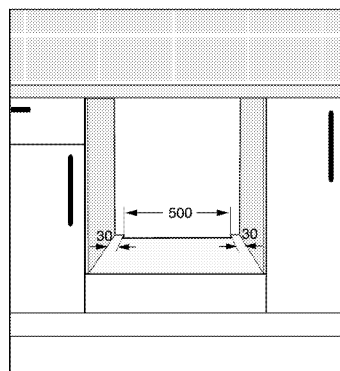
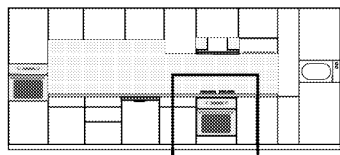
- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.
- Držite reru za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



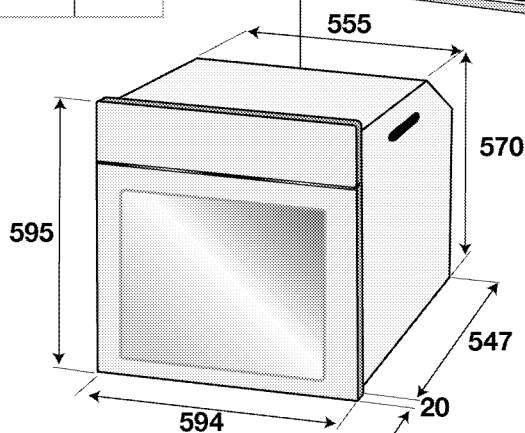
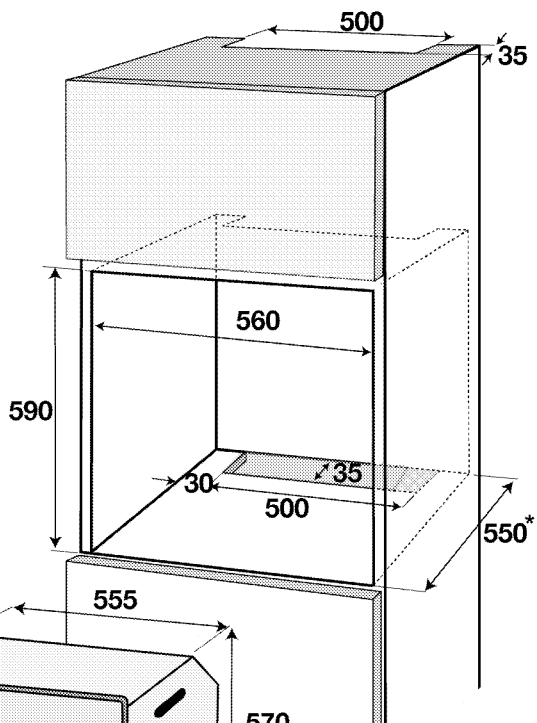
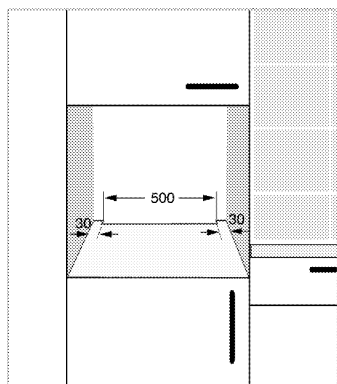
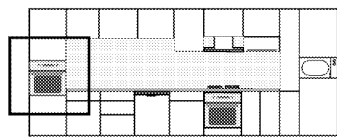
Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.



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



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

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

Električno povezivanje

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



OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garanti rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.



OPASNOST:

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

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



OPASNOST:

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



Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iza ploče za kuvanje).



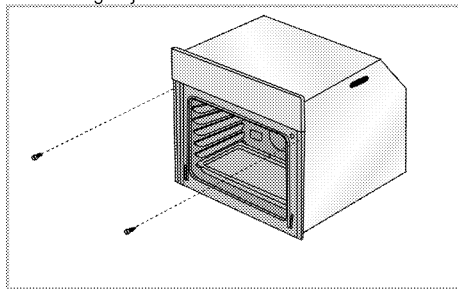
Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Instalacija proizvoda

Instalacija proizvoda

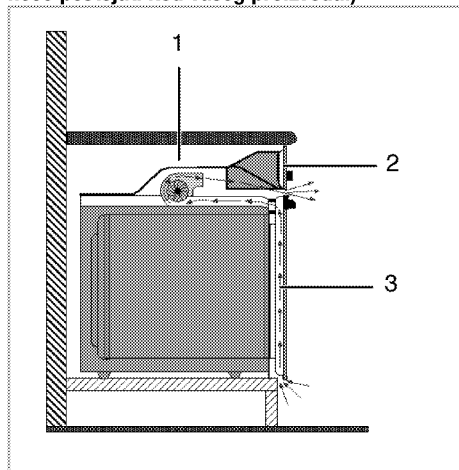
1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



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

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

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



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

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



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

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

Finalna provera

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

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

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



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



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

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

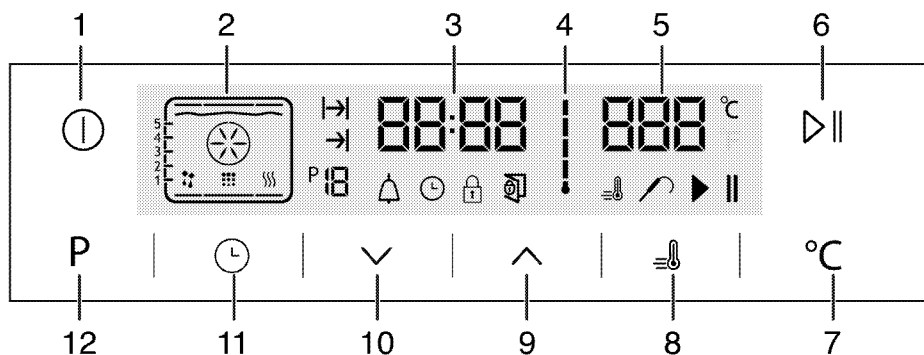
Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

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

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

Prva upotreba

Podešavanje vremena



- 1 Taster za UKLJ./ISK.
 - 2 Displej za funkciju
 - 3 Polje indikatora tačnog vremena
 - 4 Simbol unutrašnje temperature rerne
 - 5 Polje indikatora temperature
 - 6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
 - 7 Taster za podešavanje temperature
 - 8 Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
 - 9 Taster plus
 - 10 Taster minus
 - 11 Taster za podešavanje
 - 12 Ekran za funkciju tastera
1. Kod prvog rada rerne pali se simbol ⌚, dodirnite tipke ▲/▼ da postavite čas.
 2. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol ⌚ i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.

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

Prvo čišćenje proizvoda

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

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

Prvo zagrevanje

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



UPOZORENJE

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

Električna rerna

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

Rerna za roštilj

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



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

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

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



OPASNOST:

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

Saveti za pečenje

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

Saveti za pečenje mesa

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

Saveti za pečenje na roštilju

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

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite žičanu policu ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u rerni. Ako pečete na žičanoj polici, namestite pleh za pečenje na donjoj polici radi sakupljanja masnoće. Dimenzija pleha za pečenje koji treba namestiti mora da omogući pokrivanje celokupne oblasti pečenja. Ovaj pleh se možda ne isporučuje uz proizvod. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



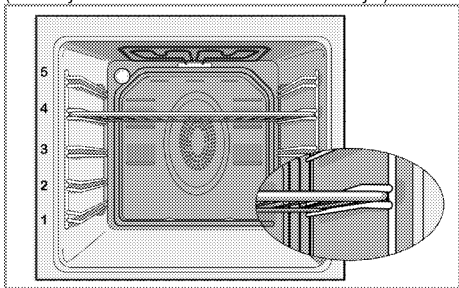
Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

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

Kako koristiti električnu rernu

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

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

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

1. Gornji i donji grejač



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

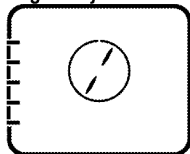
Odgovarajući položaj police biće prikazan na ekranu.

2. Donji/gornji grejač sa ventilatorom



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

3. Zagrevanje ventilatorom



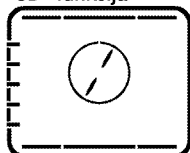
Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz renu.

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



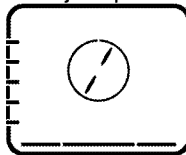
Kada se vrata rerne otvore, motor ventilatora neće raditi kako bi se toplota zadržala unutra.

4. "3D" funkcija



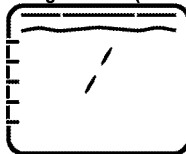
Uključeni su gornji grejač, donji grejač i grejač sa ventilatorom. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

5. Funkcija za picu



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

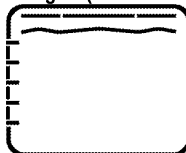
6. Full grill+Fan (Veliki roštilj+ventilator)



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

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

7. Full grill (Veliki roštilj)



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

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

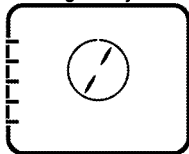
8. Roštilj



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

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

9. **Eko zagrevanje sa ventilatorom**



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

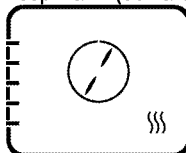
Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli **Eko zagrevanje sa ventilatorom**.

10. **Donji grejač**



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

11. **Keep warm (Održavanje toplote)**



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

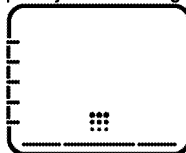
12. **Rad sa ventilatorom**



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

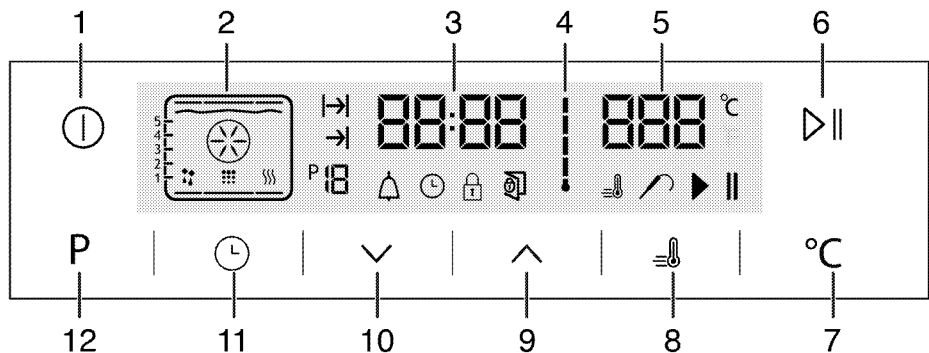
13. **Lako čišćenje parom**

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



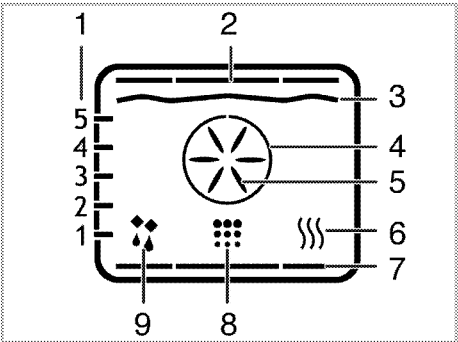
Ova funkcija omogućava da prljavština (koja nije predugo stajala) u rerni smekša i da se jednostavno očisti. Pogledajte odeljak „Čišćenje – lako čišćenje parom” za informacije o lakom čišćenju parom.

Kako rukovati kontrolnom jedinicom



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

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



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

Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja!

Tabela funkcija:

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

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

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

	Maksimalno podesivo vreme kuvanja u režimima rada osim držanja na toplom je ograničeno na 6 časova iz razloga bezbednosti. Program se otkazuje ako nestane električne energije. Renu morate ponovo programirati.
	Dok radite bilo kakva podešavanja, vezani simboli na satu će treptati.
	Ne može se podesiti trenutno vreme dok radi bilo koja funkcija rerne ili ako je rerna programirana na poluautomatski ili automatski rad.
	Čak i ako je rerna isključena, lampica rerne se pali kad se otvore vrata.

Upravljanje renom

1. Dodirnite tipku  otprilike na 2 sekunde da otvorite renu.
- » Kad se rerna uključi, na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija. Kad je ekran u ovom režimu rada, mogu se podesiti vreme kuvanja, kraj vremena kuvanja i funkcija Booster (brzo grejanje).

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

Ručno kuvanje biranjem temperature i operativne funkcije

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

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

» Simbol  trepće.

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

Simbol  se pojavljuje na ekranu.

» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne

podešenu vrednost. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.

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

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

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

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja

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

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

» Simbol  trepće.

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

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

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

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

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

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

Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

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

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

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka  .

5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .

6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.

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

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

8. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.

9. Podesite vreme kuvanja dodirnom tipaka   i potvrdite postavku dodirnom tipke .

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

10. Stavite posudu u rernu.

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

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

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

13. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.

» Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.



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

Podešavanje Boostera (brzo grejanje)

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



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

1. Dodirnite tipku  pošto podesite temperaturu, operativnu funkciju, vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja.

» Simbol  se trajno pojavljuje i booster (brzo grejanje) je uključen.

» Simbol za Booster nestaje čim rerna dostigne željenu temperaturu i rerna nastavlja sa radom u funkciji u kojoj je i ranije bila prije funkcije Booster.

2. Ponovo dodirnite tipku  da biste otkazali funkciju booster.

» Simbol  nestaje i booster (brzo grejanje) je isključen.

Isključivanje električne rerne

Dodirnite tipku  da isključite rernu.

Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

» **"OFF"** će se pojaviti na ekranu.

2. Pritisnite  da aktivirate zaključavanje tipke.

» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, **"On"** se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli.

Potvrdite dodirnom na .



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

Da deaktivirate zaključavanje tipke, dodirnite

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

» **"On"** će se pojaviti na ekranu.

2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .

» **"OFF"** će se pojaviti kad se deaktivira zaključavanje tipke. Potvrdite dodirnom na .



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

Podešavanje budilnika

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

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



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

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

Isključivanje alarma

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

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

Otkazivanje alarma;

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



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

Menjanje vremena u danu

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



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

Podešavanje jačine zvuka

1. Kada se rerma nalazi u režimu mirovanja, dodirujte taster  u kratkim intervalima dok se na ekranu ne pojavi „VOL“.
2. Pritiskajte tastere  /  da biste izabrali jedan od zvukova L0, L1 ili L2.
3. Pritisnite taster  ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja tastera da biste potvrdili podešavanje

Podešavanje postavke Eko lampice

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

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

Tabela vremena kuvanja



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

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rerne je **donja** polica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 ... 15
Govede šnicle (cele) / Pečane	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagneći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80

Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čurešina (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.
* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Tabela kuvanja za testiranje jela

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

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

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.
* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Eko zagrevanje sa ventilatorom



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



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

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

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

Saveti za pečenje kolača

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

Saveti za pečenje testenine

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



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

Saveti za kuvanje povrća

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

Kako rukovati roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uključivanje grila

- Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme da otvorite rernu.
- Dodirnite da izaberete željenu funkciju grila.
- Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta .

» Simbol trepće.

- Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka .
- Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .
- Dodirnite tipku da počnete da grilate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće.

Simbol se pojavljuje na ekranu.

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

- Grilanje možete završiti ako još jednom dodirnete tipku .

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

Isključivanje grila

- Dodirnite tipku otprilike na 2 sekunde da zatvorite rernu.



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

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

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja Pečenje na električnom roštilju

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

zavisno od debljine

*Prethodno zagrevajte 5 minuta

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

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

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

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

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

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

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



OPASNOST:

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



OPASNOST:

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

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



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

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



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

Čišćenje komandne table

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



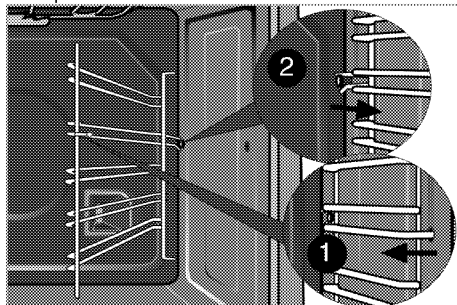
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadima, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

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

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

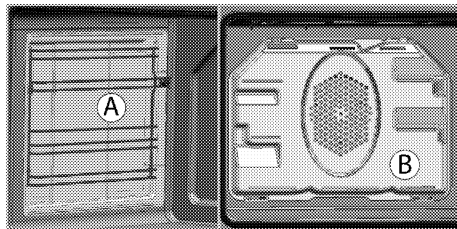
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

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

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

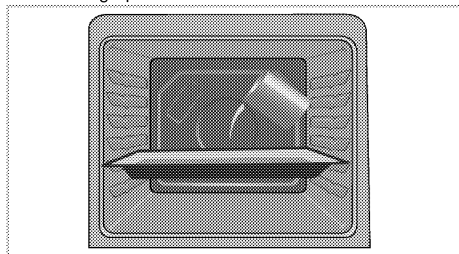


Lako čišćenje parom

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

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

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



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



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

Čišćenje vrata rerne

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



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

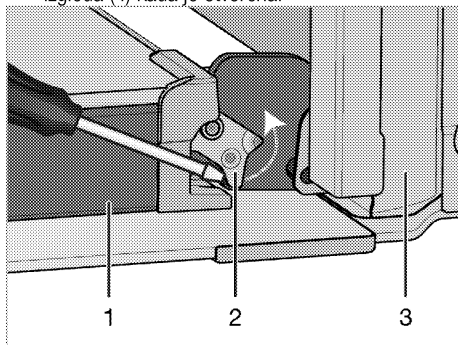


Unutrašnje staklo prednjih vrata je presvučeno materijalom koji se lako čisti. Ne koristite oštra sredstva za čišćenje, tvrde metalne strugače, žice za čišćenje ili izbeljivač za čišćenje unutrašnjeg stakla prednjih vrata jer oni mogu da izgrebu površinu. To može da ošteti materijal kojim je presvučeno staklo.

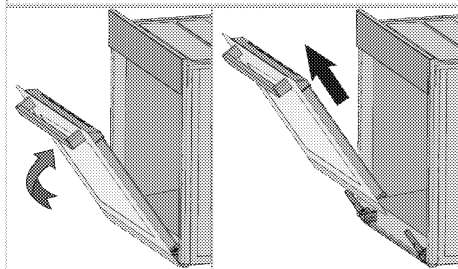
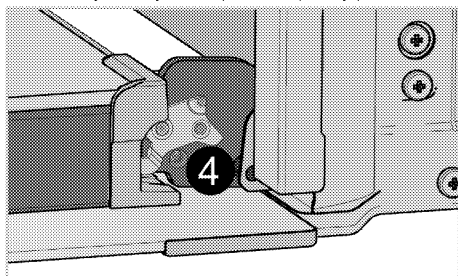
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite klipove na kućištu zgloba (2) sa desne i leve strane prednjih vrata pritiskom na kuku kao

što je prikazano na slici. Brava bi trebalo da izgleda (4) kada je otvorena.



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



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



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

Soft Open & Soft Close funkcija

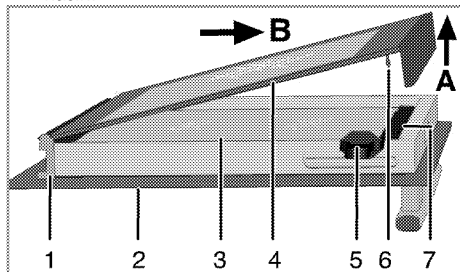
Neki modeli mogu uključiti funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija omogućava korisniku da glatko zatvara vrata pećnice tako što ih dovodi do oko 15 cm od zatvorenog položaja i lagano ga gura. Sistem automatskog zatvaranja vrata pomaže neometano zatvaranje vrata. Slična karakteristika se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

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

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

U slučaju čišćenja unutrašnje staklene ploče:

1. Nakon uklanjanja vrata rerne, nastavite na sledeći način:



1. Kućište šarke
 2. Spoljna staklena ploča
 3. Unutrašnja staklena ploča
 4. Prva unutrašnja staklena ploča
 5. Lopatica
 6. Trn
 7. Kućište trna
2. Kao što je prikazano na slici, podignite prvu unutrašnju staklenu ploču (4) u pravcu A pomoću lopatice (5) dok ne začujete "klik" i izvucite je u pravcu B.
 3. Zatim direktno očistite površinu unutrašnje staklene ploče (3). Ona ne mora da se vadi.
 4. Kada završite čišćenje spoljne staklene ploče (2), korak u montiranju vrata je reinstaliranje prve unutrašnje staklene ploče (4).
 5. Prvo postavite donji deo prve unutrašnje staklene ploče (4) u kućište šarke (1). Zatim pritisnite gornje bočne trnove prvog unutrašnjeg stakla (6) u kućište (7) tako da čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

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



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



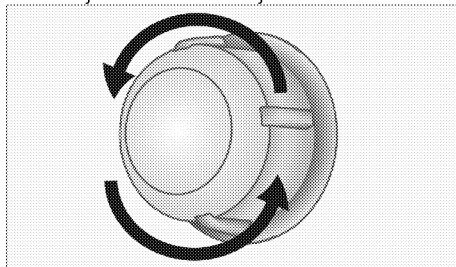
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



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

Ako vaša rerma ima okruglu sijalicu:

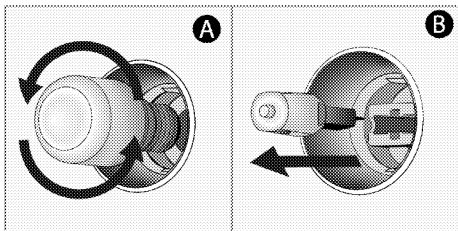
1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



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



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



4. Namestite stakleni poklopac.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

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

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

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

Proizvod ne radi.

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

Sijalica u rerni ne radi.

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

Rerna ne greje.

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



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

