



Ugradbena pećnica

Perilica posuđa

Рерна за вградување

Упатство за употреба



BBIM13400XCS

385440827_7/ HR/ MK/ R.AJ/ 15/06/23 10:54
7757787642

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	4	6.1.1 Slastice i jela iz pećnice.....	30
1.1 Namjena.....	4	6.1.2 Meso , riba i perad.....	33
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4	6.1.3 Roštilj	34
1.3 Električna sigurnost.....	5	6.1.4 Ispitivanje hrane	35
1.4 Siguran transport.....	6	7 Čišćenje i održavanje.....	36
1.5 Sigurna instalacija	7	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	36
1.6 Sigurna upotreba	7	7.2 Pribor za čišćenje	38
1.7 Temperaturna upozorenja	8	7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	38
1.8 Upotreba pribora	8	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	38
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.	8	7.5 Jednostavno čišćenje parom.....	39
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	9	7.6 Čišćenje vrata pećnice	39
2 Upute za zaštitu okoliša.....	10	7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	40
2.1 Direktiva o otpadu	10	7.8 Čišćenje lampice pećnice.....	41
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	10	8 Rješavanje problema	42
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	10		
2.3 Preporuke za uštedu energije	10		
3 Vaš proizvod.....	11		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	11		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	11		
3.2.1 Upravljačka ploča	12		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice	12		
3.3 Radne funkcije pećnice	13		
3.4 Pribor proizvoda	14		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	15		
3.6 Tehničke specifikacije.....	18		
4 Prva uporaba	19		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena	19		
4.2 Početno čišćenje	19		
5 Rukovanje pećnicom.....	20		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom	20		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	20		
5.3 Postavke	26		
6 Opće informacije o pečenju.....	29		
6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.	29		



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje, grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe,

mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.

- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
- Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - Ako vaš proizvod nema kabel, koristite samo strujni kabel opisan u odjeljku „Tehničke specifikacije”
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
 - Ne gnječite električne kabele s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni dodatne kabele.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:
- Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem za kabel, uvijek ga izvucite držeći utikač.
 - Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.



1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.

- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte stvari na proizvod i nosite proizvod tako da bude uspravan.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Radi sprječavanja pregrijavanja proizvod se ne smije postavljati iza ukrasnih pregrada.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite

proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.

- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi proizvoda bit će vrući tijekom upotrebe. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada, proizvod se zagrijava. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.

- Uvijek koristite rukavice za pećnicu koje su otporne na toplinu kada stavljate u vruću pećnicu ili je vadite iz nje, itd.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.
- Pribor može oštetiti staklena vrata kada zatvarate vrata proizvoda. Pribor uvijek gurnite do kraja područja za pripremu hrane.

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.

- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijačima pećnice. Nikad ne koristite masni papir u pećnici kada je temperatura veća od maksimalne temperature navedene na masnom papiru kojeg koristite. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Protvan za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu

prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o

zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

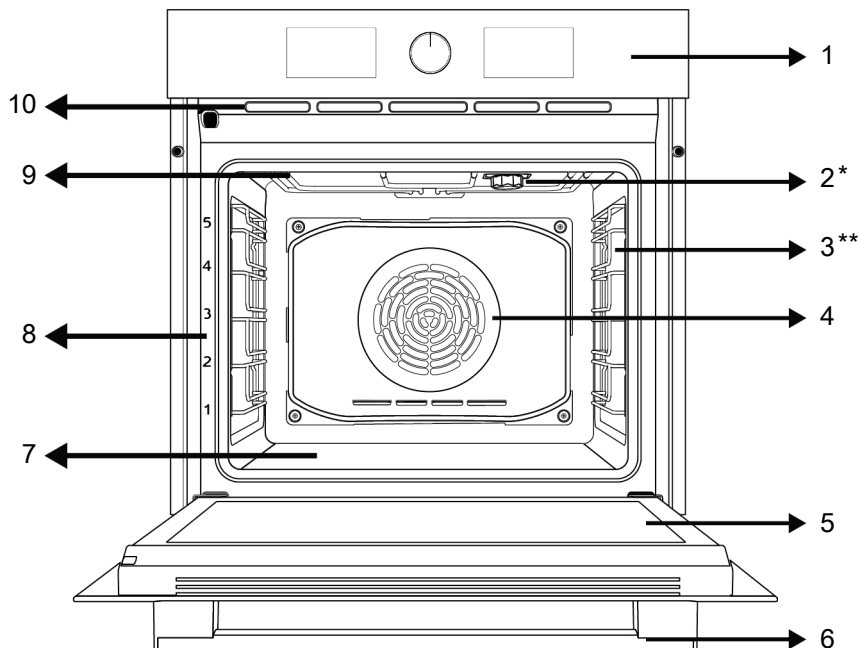
2.3 Preporuke za uštedu energije

U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetske učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom rada funkcije "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija prilikom rada funkcije Eco zagrijavanje ventilatorom, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Položaji polica

10 Ventilacijske rupe

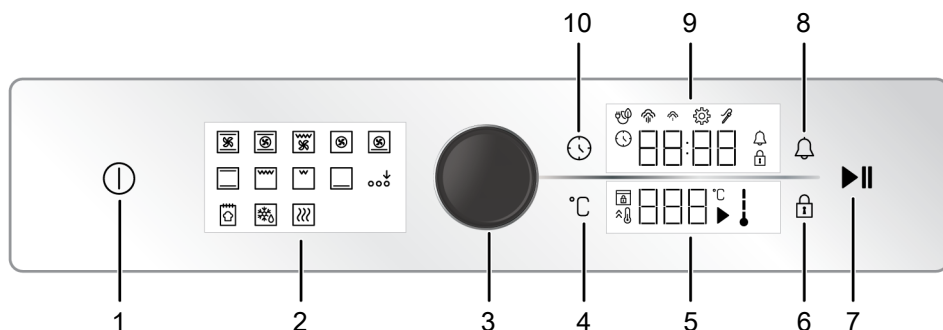
* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

** Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa žičanom rešetkom. Na slici je prikazan proizvod sa žičanom rešetkom kao primjer. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

3.2.1 Upravljačka ploča



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Tipka za uključivanje/isključivanje | 2 Prikaz funkcija |
| 3 Gumb za upravljanje pećnicom | 4 Tipka za podešavanje temperature |
| 5 Polje pokazatelja temperature | 6 Tipka za zaključavanje tipki |
| 7 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja | 8 Tipka alarma |
| 9 Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja | 10 Tipka za vrijeme i postavke |

Ako se vašim uproizvodom upravlja pomoću okruglih gumba, na nekim modelima ovi okrugli gumbi mogu biti takvi da izađu kada ih se pritisne (ugurani gumbi). Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

Gumb za upravljanje pećnicom

Možete provjeriti postavke na poljima pokazatelja mjerača vremena/sata i temperatura s jednim okretnim upravljačkim gumbom. Kroz ove postavke možete se kretati okretanjem ovog okretnog upravljačkog gumba pećnice lijevo/desno, a postavke možete primijeniti pritiskom na okretni gumb.

Pokazatelj unutarnje temperature pećnice

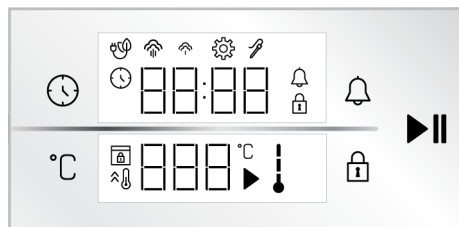
Unutarnju temperaturu pećnice možete saznati prema simbolu unutarnje temperature na zaslonu. Kada kuhanje

započne, simbol se vidi na zaslonu, a kad unutarnja temperatura pećnice dosegne podešenu temperaturu tada svijetli svaka razina simbola.

Prikaz funkcija

Radne funkcije pećnice nalaze se na njenom funkcionalnom zaslonu. Svaka funkcija se aktivira dodirnom na nju. Sve funkcije koje se nalaze na zaslonu su shematske, možda nisu dostupne na vašem proizvodu. Funkcije vašeg proizvoda opisane su u dijelu pod naslovom „Radne funkcije pećnice“.

Područje pokazatelja:



Tipke :

🕒 : Tipka za vrijeme i postavke

°C : Tipka za podešavanje temperature

 : Tipka za zaključavanje tipki

 : Tipka alarma

 : Gumb za početak / zaustavljanje pečenja

Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :

 : Simbol vremena pečenja/vremena

 : Simbol alarma

 : Simbol postavki

 : Simbol zaključavanja tipki

 : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan

 : Simbol niske razine pare *

 : Simbol visoke razine pare *

 : Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Polje pokazatelja temperature :

 : Simbol pečenja

°C : Simbol temperature

 : Simbol temperature u pećnici

 : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)

 : Simbol zaključavanja vrata *

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	40-220	Uključeno je samo niže grijanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno potamniti donji dio.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Zagrijavanje ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
	Eco zagrijavanje ventilatorom	160-220	Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije "Zagrijavanje ventilatorom" u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže. Upotreba ove funkcije objašnjena je u dijelu pod naslovom „Rad upravljačke jedinice pećnice“.
	Funkcija za pripremu pizza	40-280	Rade donji grijač i grijač ventilatora. Prikladno je za pečenje pizza.

	Funkcija „3D“	40-280	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Sa svih strana proizvoda kuha se jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji roštilj	40-280	Radi mali roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Cijeli roštilj	40-280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Cijeli roštilj s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava veliki roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Održavanje topline	40-100	Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje.
	Funkcija kruha	-	Koristi se za pripremu kruha. Podešena temperatura i vrijeme možda se ne mogu promijeniti.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne prikazuju na početku prikaza funkcija.

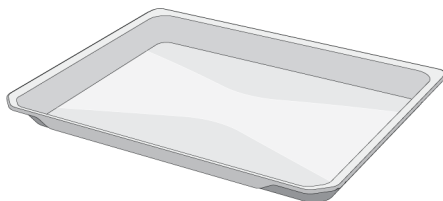
3.4 Pribor proizvoda

Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja topline. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.

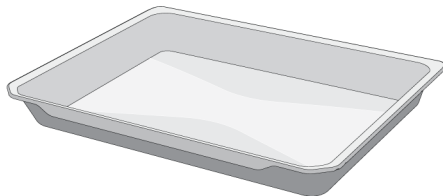
Standardni pladanj

Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



Duboki pladanj

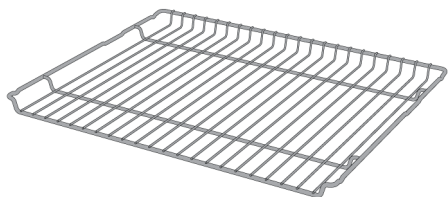
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.



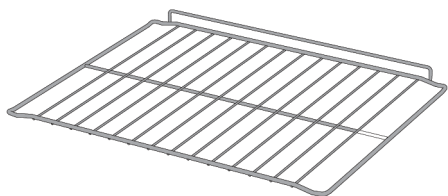
Žičana rešetka za roštilj

Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

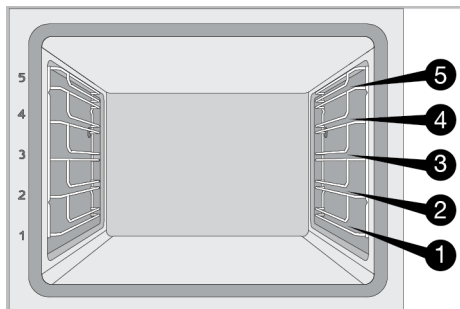


3.5 Upotreba pribora proizvoda

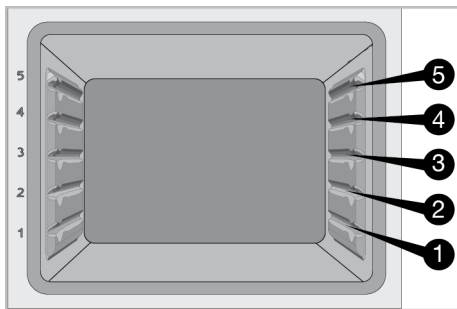
Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policica u prostoru za pečenje. Raspored policica možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



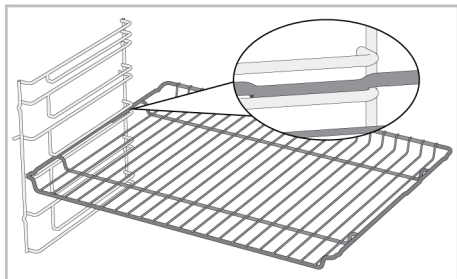
Na modelima bez žičanih policica :



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

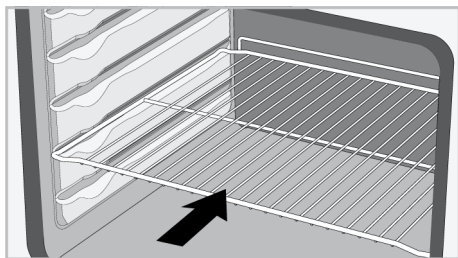
Na modelima sa žičanim policama :

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

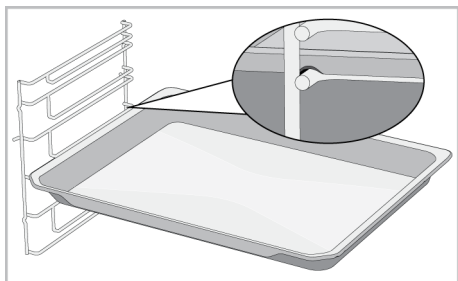
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

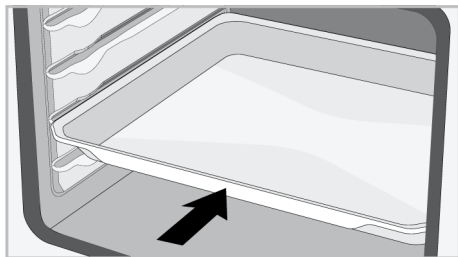
Na modelima sa žičanim policama :

Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

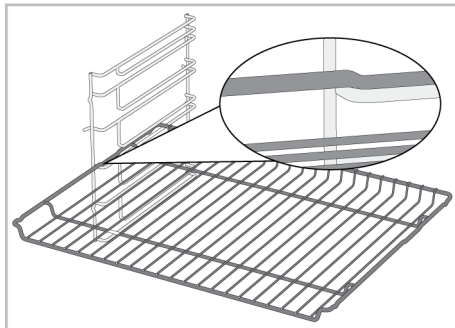
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



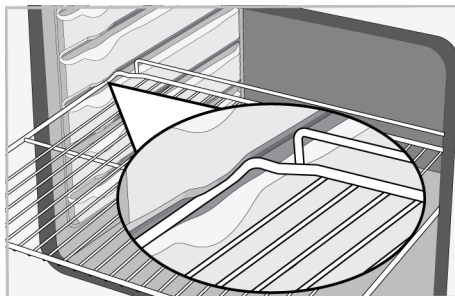
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne sa žičane police. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Na modelima sa žičanim policama :

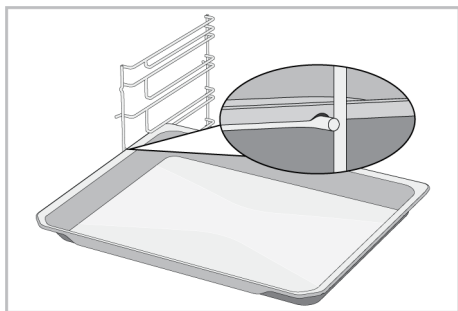


Na modelima bez žičanih policica :



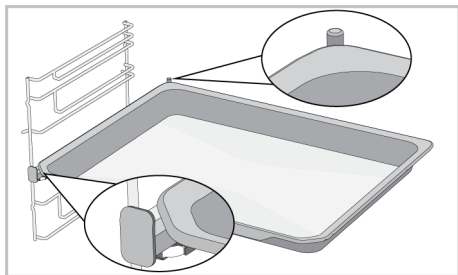
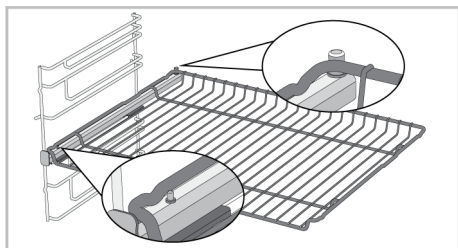
Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnjeg utora zaustavljača i povucite je prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopski modeli

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	3,3
Tip pećnice	Višenamjenska pećnica

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

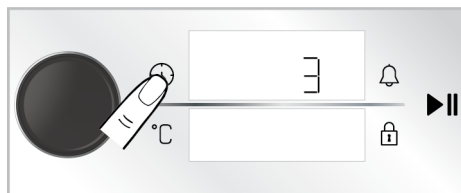
4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

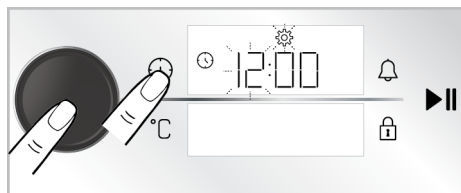
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

i Uvijek podesite vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne podesite, tada neke modele pećnica nije ih moguće koristiti za pečenje.

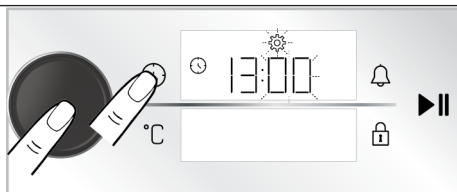
1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
 - ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.



2. Aktivirajte polje mjerača vremena guranjem upravljačkog okruglog guma jednom ili jednim dodirom na gumb .
 - ⇒ Polje mjerača vremena i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



3. Podesite vrijeme u danu okretanjem okruglog upravljačkog guma pećnice lijevo/desno i aktivirajte polje minuta jednim guranjem okruglog upravljačkog gumba ili jednim dodirom na gumb .
 - ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



4. Minute podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Odobrite postavku jednim guranjem upravljačkog okruglog guma ili jednim dodirom na gumb .

⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol  neprekidno svijetli.

i Ako se ne obavi podešavanje prvog mjerača vremena, tada vrijeme započinje od vremena podešenog u procesu proizvodnje. Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i U slučaju dugog nestanka struje, postavka točnog vremena će se poništiti. Možete ga podesiti kasnije

4.2 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice [► 13]“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora:

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

Ventilator (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja

5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može podesiti kao pečenje je 5:59 sati. Kod funkcije održavanja topline ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, prethodno podešeno pečenje i trajanje pečenja se poništavaju.
- Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Potrebno je spremiti podešene postavke bilo dodirnom na odgovarajući gumb u opisu ili tako što ćete kratko pričekati.

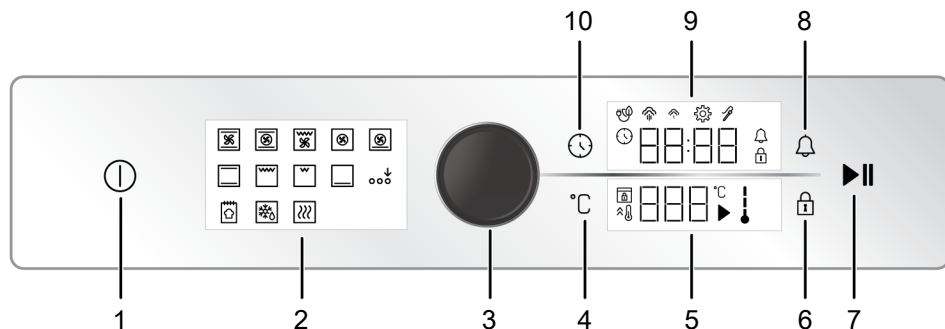
NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

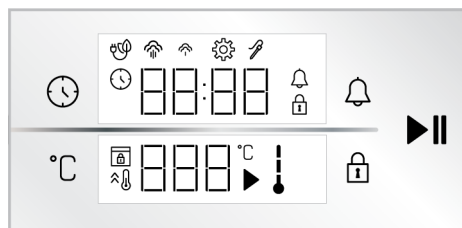
Svjetlo pećnice

Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- Ako je aktivirano brzo zagrijavanje na upravljačkoj jedinici tada se na zaslonu pojavljuje simbol  kada pečenje započne i kada pećnica dosegne temperaturu koju ste podesili za brzo pečenje. Za postavke brzog zagrijavanja pogledajte dio „**Postavke**“.



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 Tipka za uključivanje/isključivanje | 2 Prikaz funkcija |
| 3 Gumb za upravljanje pećnicom | 4 Tipka za podešavanje temperature |
| 5 Polje pokazatelja temperature | 6 Tipka za zaključavanje tipki |
| 7 Gumb za početak / zaustavljanje pečenja | 8 Tipka alarma |
| 9 Polje pokazatelja mjerača vremena/ trajanja | 10 Tipka za vrijeme i postavke |



Tipke :

- : Tipka za vrijeme i postavke
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka alarma
- : Gumb za početak / zaustavljanje pečenja

Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan
- : Simbol niske razine pare *
- : Simbol visoke razine pare *
- : Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Polje pokazatelja temperature :

- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature u pećnici
- : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)
- : Simbol zaključavanja vrata *

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Uključivanje pećnice

1. Isključite pećnicu dodirivanjem na gumb ①.

⇒ Nakon što se pećnica uključi prva radna funkcija prikazat će se na zaslonu. Radna funkcija, temperatura, vrijeme pečenja i alarm mogu se podesiti kada se prikažu na ovom statusu.

Ako se na ovom zaslonu ne odabere niti jedna postavka tada će se pećnica isključiti u roku od približno 5 minute, a na zaslonu će se prikazati točno vrijeme.

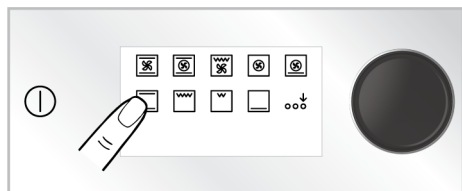
Isključivanje pećnice

Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①. Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

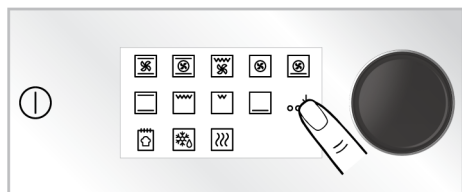
Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu. Kao primjer, na slikama su prikazani postavke funkcije "Gornji i donji grijač" i temperature od 180 °C.

1. Isključite pećnicu dodirnom na gumb ①.
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.

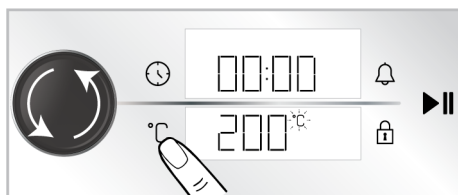


3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirnom na "Aktivacija dodatne funkcije".

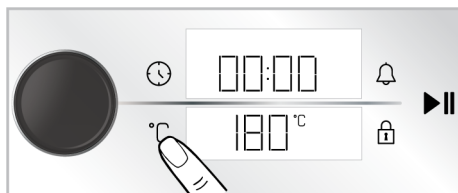


4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature, jedamput gurnite upravljački okretni gumb pećnice ili dodirnite gumb °C i okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno.

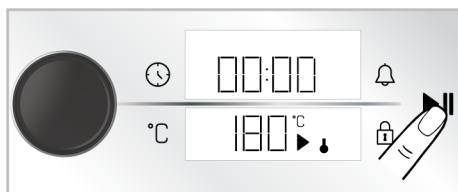
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.



5. Potvrdite postavku temperature dodirnom na gumb °C.
⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.



6. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature za početak pečenja dodirnite gumb ►||.



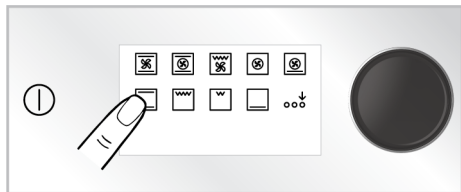
⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli ↓ i ►. Na zaslonu počinje odbrojavanje vremena pečenja. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice doseže

podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine pećnice . Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno dodirnite gumb  za završetak pečenja ili dodirnite gumb  i potpuno isključite pećnicu.

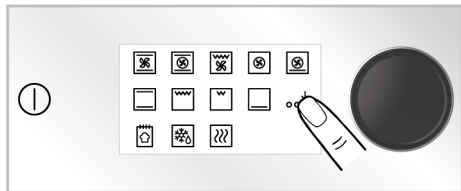
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na mjeracu vremena. Kao primjer, na slikama su prikazani postavke funkcije "Gornji i donji grijač", temperature od 180 °C i vrijeme pečenja od 45 minuta.

1. Isključite pećnicu dodirom na gumb .
2. Na zaslonu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite koristiti za aktivaciju.



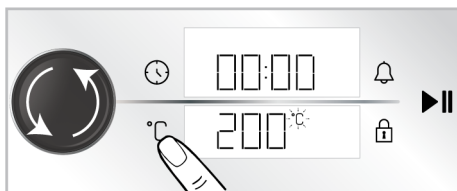
3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se pojavljuju prve na zaslonu funkcija, tada možete aktivirati donji redak radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije".



4. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Za promjenu ove temperature, jedamput gurnite

upravljački okretni gumb pećnice ili dodirnite gumb °C i okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno.

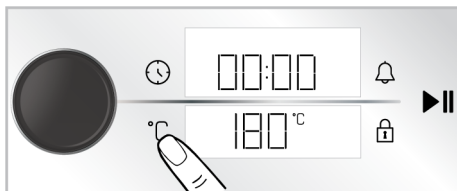
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.



 Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne funkcije.

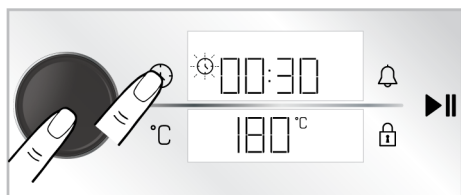
5. Potvrdite postavku temperature dodirom na gumb °C.

⇒ Na zaslonu temperature stalno svijetli simbol °C.



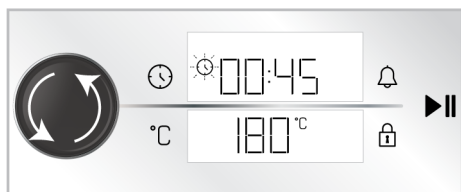
6. Pritisnite upravljački okretni gumb pećnice ili jednom dodirnite gumb  za vrijeme pečenja.

⇒ Na zaslonu mjeraca vremena/trajanja pojavljuje se podešena vrijednost od 30 minuta i treperi simbol .



Za brzo podešavanje vremena pečenja možete aktivirati vrijeme pečenja od 30 minuta pritiskom na okrenti upravljački gumb pećnice ili dodirom na gumb nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a vrijeme možete promijeniti okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo.

7. Vrijeme pečenja podesite okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice lijevo/desno. Potvrdite postavku dodirom gumba .



Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

8. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, za početak pečenja dodirite gumb .



⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom radnom funkcijom, a

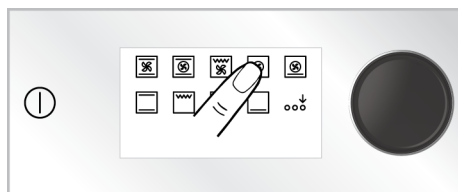
na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje vremena pečenja. Na zaslonu temperature prikazuju se simboli i . Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine pećnice . Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu temperature pojavljuje se tekst “End” (kraj), mjerač vremena ispušta zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.

9. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb dok se čuje zvučno upozorenje i dok se na zaslonu temperature prikazuje tekst “End” (kraj), tada pećnica nastavlja s radom na neodređeno vrijeme. Pećnica će se isključiti ako dodirnete gumb . Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

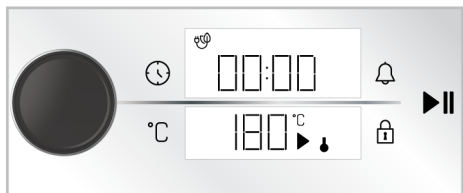
Eco zagrijavanje ventilatorom

Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije “Zagrijavanje ventilatorom” u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pečenja biti malo duže.

1. Uključite pećnicu dodirom gumba .
2. Dodirnite i držite radnu funkciju “Zagrijavanje ventilatorom” na zaslonu funkcija 3 sekunde.



⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol se prikazuje na zaslonu mjerača vremena/trajanja i aktivira se funkcija “Eco zagrijavanje ventilatorom”.



3. Podešenu temperaturu možete promijeniti i podesiti vrijeme pečenja na način opisan u prethodnim poglavljima. Zatim možete započeti s pečenjem.
- ⇒ U načinu rada "Eco zagrijavanje ventilatorom" svjetlo svijetli kraće nego kod drugih funkcija pečenja zbog uštede energije prilikom pečenja.

Funkcija kruha

Vaša pećnica ima posebno definiran "Funkcija kruha" za izradu kruha. Postavke temperature i vremena funkcije ne mogu se mijenjati.

Sastojci

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

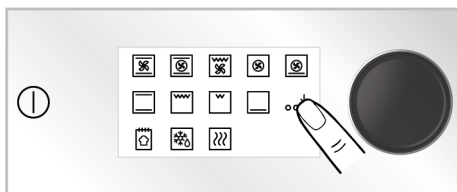
Za gornji sloj tijesta

- 2 čajne žličice suncokretovog ulja

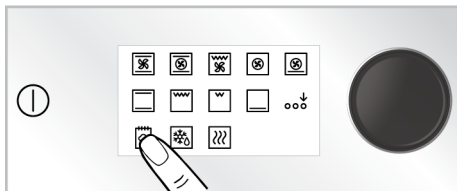
Priprema

1. Prosijte brašno u duboku zdjelu. U brašno dodajte šećer i dobro izmješajte.
2. U sredini brašna napravite udubljenje i dodajte kvasac, soli i suncokretovo ulje. Postepeno dolijevajte mlaku vodu, počevši sa strane zdiije.
3. Ručno mijesite tijesto ili pomoću miksera za tijesto približno 10-15 minuta.
4. Rukom nekoliko puta okrenite tijesto koje ste umijesili i stavite ga u zdjelu. Dodajte 1 čajnu žlicu suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto.

5. Pokrijte tijesto s prozirnom folijom, prekrijte ga s debelom krpom i ostavite ga neka se podiže na sobnoj temperaturi.
6. Nakon što je tijesto kislo 60 minuta, izvadite ga na radnu površinu i 4-5 puta ga premjesite kako bi iz tijesta ispuhao zrak. Dodajte 1 čajnu žlicu suncokretovog ulja na tijesto i pokrijte ga s prozirnom folijom tako da dodiruje tijesto. Neka se tijesto podiže idućih 30 minuta na sobnoj temperaturi.
7. Protvan stavite na treću полицу pećnice.
8. Uključite pećnicu dodirom gumba ①.
9. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



10. Dodirnite "Funkcija kruha" na zaslonu funkcija.



11. Započnite pečenje dodirom gumba ►►.



12. Na kraju vremena pečenja začut će se zvučno upozorenja u trajanju od jedne minute. Ako dodirnete gumb ①, pećnica se isključuje. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

5.3 Postavke

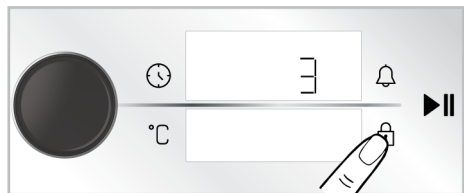


Odbrojavanje 3-2-1 prikazano je na zaslonu izbornika ili postavkama koje se aktiviraju dugim pritiskom. Kada odbrojavanje prestane aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

Aktiviranje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štitite upravljačku jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi simbol .



- ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol  se prikazuje na zaslonu mjerača vremena/ trajanja i aktivira se zaključavanje gumba. Kada je podešeno zaključavanje gumba, ako dodirnete bilo koji gumb ili upravljački okretni gumb pećnice, začut će se zvučni signal i treperit će simbol .



Kada je aktivno zaključavanje gumba, tada se gumbi na upravljačkoj ploči ne mogu koristiti. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja gumba

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi simbol .
- ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi, simbol  nestaje sa zaslona mjerača vremena/ trajanja i deaktivira se zaključavanje gumba.

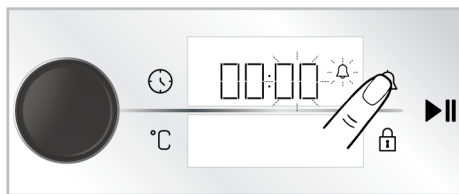
Podešavanje alarma

Upravljačku jedinicu proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za pečenje. Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. On se koristi u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesili mjerač vremena će vas na to upozoriti zvučnim upozorenjem.

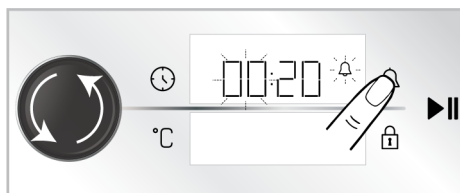


Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Jednom dodirnite gumb  i podesite vrijeme alarma.
 - ⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



2. Prvo podesite minute okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo i potvrdite polje mjerača vremena jednim dodirom na gumb .
3. Podesite vrijeme okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice lijevo/desno. Ponovno dodirnite gumb  i potvrdite postavku.



⇒ Na zaslonu mjerača vremena/ trajanja, simbol neprekidno svijetli, a vrijeme alarma počinje odbrojivati na zaslonu.

4. Kada istekne vrijeme alarma simbol počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.

Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu mjerača vremena/ trajanja.

Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvučno upozorenje u trajanju od jedne minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

⇒ Zvučno upozorenje će prestati.

Ako želite poništiti alarm;

1. Jednom dodirnite gumb i resetirajte vrijeme alarma.

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .

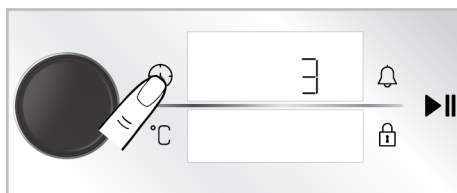
2. Okrenite upravljački okretni gumb pećnice desno/lijevo dok vrijeme alarma ne dosegne "00:00".

Podešavanje glasnoće

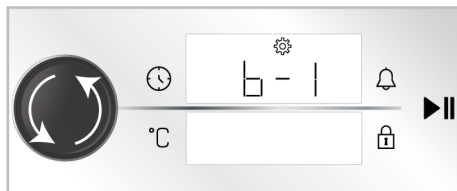
Možete podesiti glasnoću upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.

⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

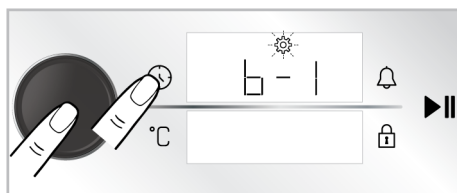


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice desno/lijevo dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi "b-1" ili "b-2".



3. Aktivirajte postavku tona dodirom na gumb ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .

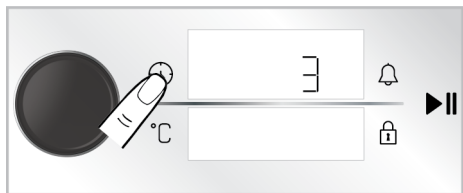


4. Podesite ton pećnice okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.
5. Potvrdite ton ponovnim dodirom na gumb ili pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

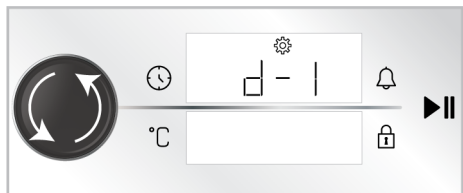
Podešavanje osvjetljenja zaslona

Možete podesiti osvjetljenje zaslona upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
- ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

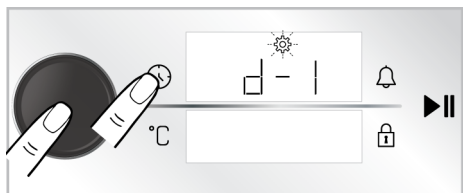


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno dok se na zaslonu vremena/ trajanja ne pojavi “d-1”, “d-2” ili “d-3”



3. Aktivirajte postavku osvjtljenje pritiskom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .



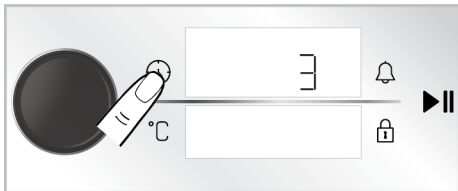
4. Podesite željeno osvjtljenje okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno.
5. Potvrdite osvjtljenje ponovnim pritiskom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

Podešavanje funkcije brzog zagrijavanje (pojačivača)

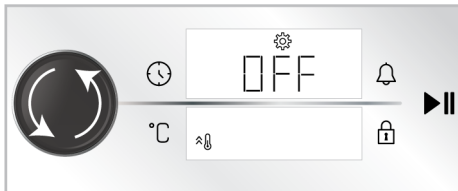
Pomoću funkcije brzog zagrijavanja možete automatski rukovati pečenjem na proizvodu. U tu svrhu trebate aktivirati postavku brzog zagrijavanja. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.

⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

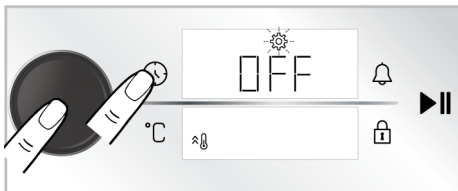


2. Okrenite okretni upravljački gumb pećnice lijevo/desno dok se na zaslonu vremena ne pojavi simbol i “OFF” (isključeno).

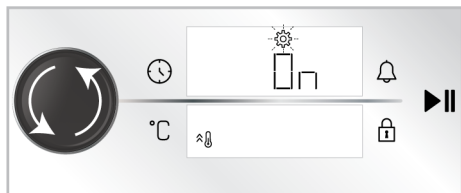


3. Aktivirajte brzo zagrijavanje (pojačivač) pritiskom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

⇒ Na zaslonu vremena/ trajanja počinje treperiti simbol .



4. Postavku “OFF” (isključeno) na zaslonu okrenite na “ON” (uključeno) okretanjem upravljačkog okretnog gumba pećnice desno/lijevo.



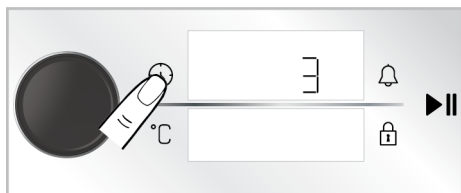
5. Potvrdite postavku zagrijavanja (pojačivača) ponovnim dodirom na gumb ili jednom pritisnite okretni upravljački gumb pećnice.

Postavku brzog zagrijavanja možete isključiti primjenom istog postupka. Ako postavku podesite na "OFF" (isključeno) možete poništiti postavku brzog zagrijavanja.

Promjena točnog vremena

Za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
- ⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.



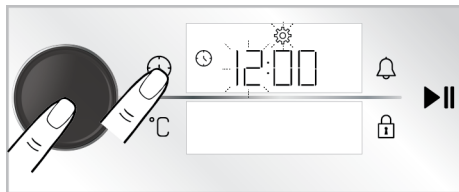
6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

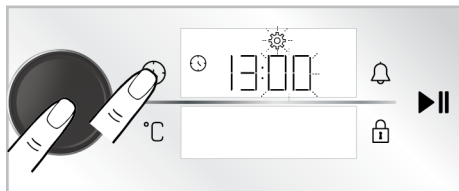
2. Aktivirajte polje mjerača vremena guranjem upravljačkog okruglog guma jednom ili jednim dodirom na gumb .

⇒ Polje mjerača vremena i simbol trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



3. Podesite vrijeme u danu okretanjem okruglog upravljačkog guma pećnice lijevo/desno i aktivirajte polje minuta jednim guranjem okruglog upravljačkog gumba ili jednim dodirom na gumb .

⇒ Polje minuta i simbol trepere na zaslonu mjerača vremena/trajanja.



4. Minute podesite okretanjem upravljačkog okretnog guma pećnice lijevo/desno. Odobrite postavku jednim guranjem upravljačkog okruglog guma ili jednim dodirom na gumb .

⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol neprekidno svijetli.

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice

te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.

- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.

- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježje i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
Keksi	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pladanj *	Funkcija za pripremu pizza	2	280	5 ... 10

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Keksi	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Kolači	1-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	1 - 4	180	40 ... 50
Peciva	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Tablica vremena pripreme hrane s radnom funkcijom "Eco zagrijavanje ventilatorom"

- Ne mijenjajte podešenu temperaturu nakon početka kuhanja kada je radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom kuhanja kada koristite radnu funkciju "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se

vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.

- Ne zagrijavajte ako se koristi radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	Standardni pladanj *	3	160	25 ... 35
Keksi	Standardni pladanj *	3	180	25 ... 35
Kolači	Standardni pladanj *	3	200	45 ... 55
Peciva	Standardni pladanj *	3	200	35 ... 45

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

6.1.2 Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.
- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Zagrijavanje ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Funkcija „3D“	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

6.1.3 Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na zeljenu razinu pećnice. Ako hranu pripremате na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 3
Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.				
Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.				

6.1.4 Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

Stol za kuhanje testnih jela

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Prhko tijesto (slatki kolačić)	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 3

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!

- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti

kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.

- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode za čišćenje parom.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.

- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izblijeliti površinu.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom [► 39]").
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju lagano matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.

- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Pribor za čišćenje

Pribor proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa osim ako nije drukčije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte

- kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

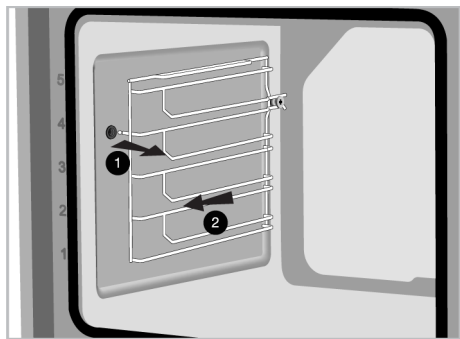
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu „Katalitičke površine“.

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom bočnih stijenki pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.

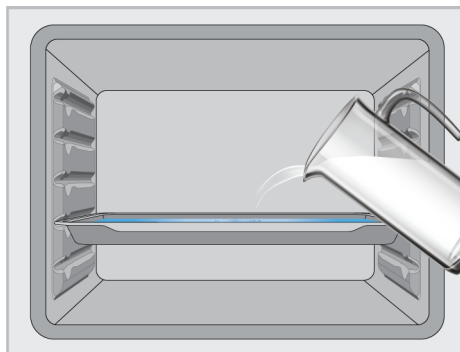


3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

7.5 Jednostavno čišćenje parom

Ovo omogućuje lako omekšavanje prljavštine (koja se nije zadržala duže vrijeme) parom unutar pećnice i kapljicama vode kondenziranim na unutarnjoj površini pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.



3. Podesite pećnicu na način čišćenja "Donji grijač" i pustite neka radi 20 minuta na 100°C.

Otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom.

Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.



Kod funkcije jednostavnog čišćenja parom, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se u unutrašnjosti pećnice i na vratima pećnice kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u pećnici. Kondenzacija nastala na vratima pećnice može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.

(Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.) Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



7.6 Čišćenje vrata pećnice

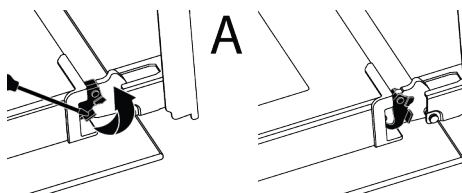
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vodenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.



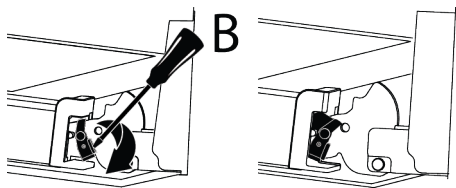
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

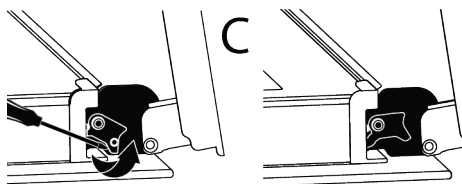
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna je na vrstama s normalnim vratima.



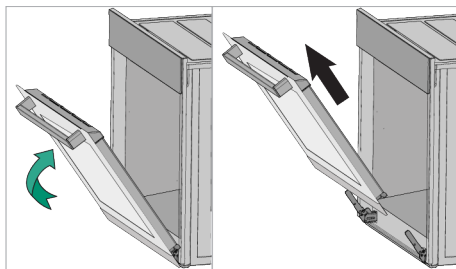
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



6. Vrsta šarki (C) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju/otvaraju.



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



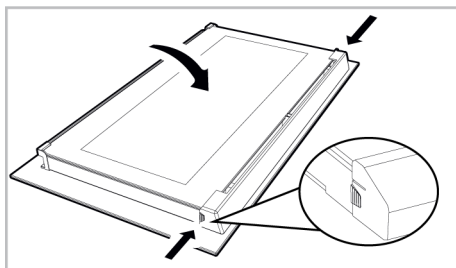
8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

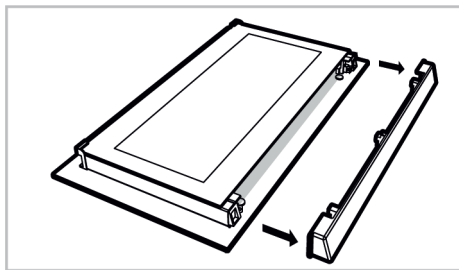
i Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

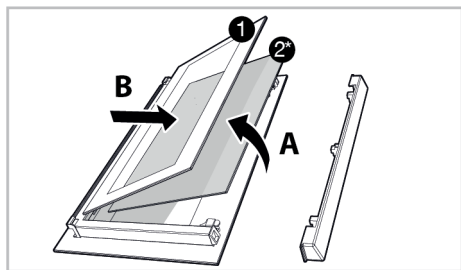
Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.





3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



- 1 Zadnje unutarnje staklo 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).
6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične uture.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterdžentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

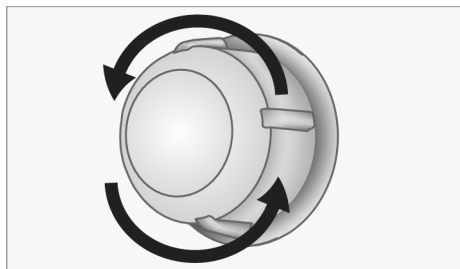
Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

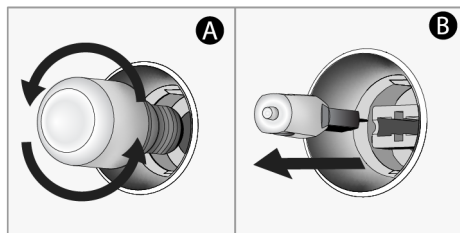
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

- tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
- Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.

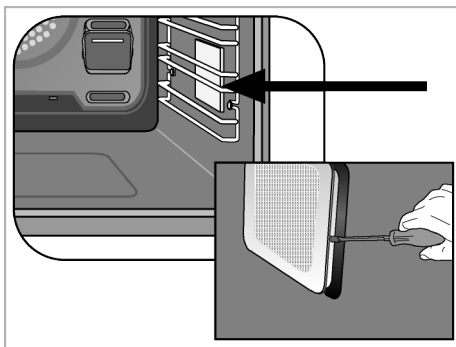


3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvuците ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.

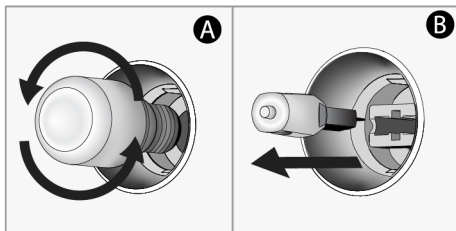


4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.
Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvuците ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Para se ispušta dok pećnica radi.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada.
>>> Ovo nije pogreška.

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

- Metalni dijelovi mogu se širiti i starati zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije pogreška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije upkopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj upkopčan u zidnu utičnicu.

- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena)
Ne rađe gumbi na upravljačkoj ploči. >>>
Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>>
Zamijenite svjetlo pećnice.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>>
Podesite pećnicu na određenu funkciju pečenja i/ili temperaturu.
- Za modele s mjeračem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.
- Vrata pećnice možda su otvorena. >>>
Pripazite jesu li vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od približno 5 minuta, postavke vremena poništiti će se, a grijači neće raditi.

(Za modele s mjeračem vremena) Zaslon mjerača vremena treperi ili je simbol mjerača vremena ostavljen otvoren.

- Prije je došlo do prekida struje. >>>
Podesite vrijeme / Isključite funkcija okretna kola proizvoda i ponovo ih prebacite u željeni položaj.

Nakon početka kuhanja simbol ► treperi na zaslonu i čuje se zvučno upozorenje.

- Vrata pećnice možda su otvorena. >>>
Pripazite jesu li vrata pećnice potpuno zatvorena. Kontaktirajte ovlaštenu servis ako se kvar ne popravi.

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

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

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

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

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Содржина

1 Упатства за безбедноста	46
1.1 Наменета употреба	46
1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици	47
1.3 Електрична безбедност.....	47
1.4 Безбедност при транспорт	49
1.5 Безбедност при инсталација	49
1.6 Безбедност при употреба	50
1.7 Предупредувања за температура	50
1.8 Употреба на додатоци.....	51
1.9 Безбедност при готвење	51
1.10 Безбедност при одржување и чистење	52
2 Упатства за заштита на животната средина	53
2.1 Директива за отпадот	53
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	53
2.2 Информации за пакувањето.....	53
2.3 Препораки за заштеда на енергија	53
3 Вашиот производ.....	54
3.1 Вовед во производот	54
3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот	54
3.2.1 Контролна табла	55
3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот	55
3.3 Функции за работа на рерната .	56
3.4 Додатоци на производот	57
3.5 Употреба на додатоците на производот	58
3.6 Технички спецификации.....	61
4 Прва употреба	62
4.1 Прво поставување тајмер	62
4.2 Прво чистење.....	62
5 Користење на рерната	63
5.1 Општи информации за користење на рерната	63
5.2 Работење на контролната единица на рерната.....	63

5.3 Поставки.....	69
6 Општи информации за печењето	73
6.1 Општи предупредувања за печење во рерната.....	73
6.1.1 Печива и храна за во рерна...	74
6.1.2 Месо, риба и живина	78
6.1.3 Скара	79
6.1.4 Тестирање на храна	80
7 Одржување и чистење.....	81
7.1 Општи информации за чистење	81
7.2 Cleaning Accessories	83
7.3 Чистење на контролната табла	83
7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење).....	83
7.5 Лесно чистење со пареа	84
7.6 Чистење на вратата на рерната	84
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната	85
7.8 Чистење на сијалицата на рерната	86
8 Решавање проблеми.....	87

МК



1 Упатства за безбедноста

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



1.1 Наменета употреба

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

1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, и луѓе кои се недоволно развиени во физички, сетилни или ментални вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се под надзор или се обучени за безбедна употреба и опасностите на производот.
- Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца освен ако има некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат лица со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи деца), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и домашните миленици. Децата и домашните миленици не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата можат да ги допрат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При употреба, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушување.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети врз неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате рерната да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.
- За безбедност на децата, отсечете го приклучокот за струја и направете го производот нефункционален пред да го фрлите.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар.

Не користете го производот без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.

- Приклучокот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да биде зафатен од пламенот на плочата за готвење). Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Производот не смее да се приклучува во штекер за време на инсталација, поправка и транспорт.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- Доколку производот нема кабел за напојување, користете го само кабелот за напојување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте

тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.

- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да ја допираат задната површина, приклучоците може да се оштетат.
- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или средишни кабли.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го

исклучите производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Не приклучувајте го производот во приклучок што е лабав, излезен од штекерот, скршен, валкан, мрсен, со ризик од контакт со вода (на пример, вода што може да истече од шанкот).
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце! Не исклучувајте го со влечење на кабелот, секогаш извлекувајте го држејќи го приклучокот.
- Проверете дали штекерот на производот е безбедно вклучен во одводот за да се избегне создавање електричен лак.



1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок, треба да го носат најмалку двајца луѓе.

- Не користете ја вратата и/или рачката за транспорт или преместување на производот.
- Не ставајте други предмети на производот и носете го исправено.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Прицврстете го производот цврсто со лента за да спречите оштетување на отстранливите или подвижните делови на производот и производот.
- Проверете го целокупниот изглед на производот за каква било штета што може да се случила за време на транспортот.



1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Доколку производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не инсталирајте го производот во близина на извори на топлина (радијатори, шпорети, итн.).
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.

- За да се спречи прегревање, производот не треба да се инсталира зад украсни врати.

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали производот е исклучени по секоја употреба.
- Доколку нема да го користите производот подолго време, исклучете го или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.
- Не ракувајте со неисправен или оштетен производ. Доколку ги има, исклучете ги приклучоците за струја / гас на производот и повикајте го овластениот сервис.
- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или поради која било друга причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.

- Запаливите предмети што се чуваат во областа кајшто се готви може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во областа кајшто се готви.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.
- Шарките на вратата на производот се поместуваат при отворање и затворање на вратата и може да се заглават. При отворање/затворање на вратата, не држете го делот со шарки.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови на производот ќе бидат жешки за време на употребата. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Деца под 8-годишна возраст не треба да се приближуваат до производот без возрасен.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи рабовите се жешки додека работи.

- Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната, бидејќи може да се испушти пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работата, производот може да стане жежок. Треба да се внимава да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.
- Секогаш користете ракавици за рерна отпорни на топлина додека ја ставате храната во жешка рерна или ја вадите храната од жешката рерна итн.



1.8 Употреба на додатоци

- Важно е жичената скара и послужавникот да бидат правилно поставени на жичените полици. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоци“.
- Додатоците може да го оштетат стаклото на вратата при затворање на вратата на производот. Секогаш туркајте ги додатоците до крајот на местото кајшто се готви.



1.9 Безбедност при готвење

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.
- Отпадоци од храна, масло, итн. во областа кајшто се готви може да се запалат. Пред да готвите, отстранете ја таквата груба нечистотија.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.
- Ставете ја мрсната хартија во сад за готвење или на додатокот на рерната (послужавник, жичена скара и сл.) со храна и ставете го во загреаната рерна. Отстранете ги прекумерните парчиња мрсна хартија што висат од додатокот или

садот за да избегнете ризик од допирање на грејните елементи на рерната. Не користете мрсна хартија на температура на рерната повисока од максималната температура за употреба наведена на мрсната хартија што ја користите. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.

- Не ставајте тави за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното на рерната. Насобраната топлина може да го оштети дното на рерната.
- Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.



1.10 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жична волна или варикина за чистење на надворешното стакло од вратата на рерната / (доколку има) стаклото од горната врата на рерната. Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.
- Секогаш одржувајте ја контролната табла чиста и сува. Мокра и валкана површина може да предизвика проблеми во работата на функциите.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

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

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



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

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

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

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

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во

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

2.3 Препораки за заштеда на енергија

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

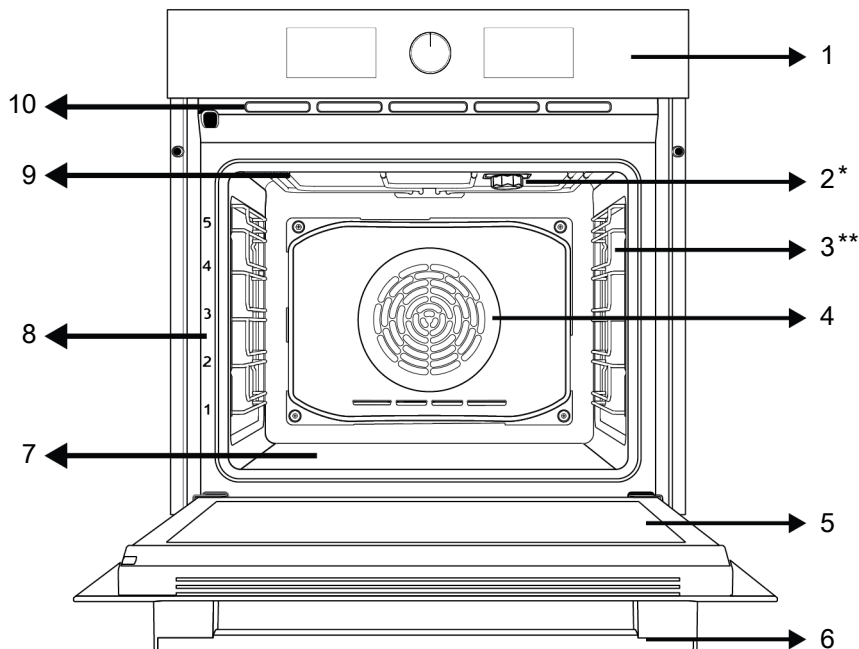
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења. Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.
- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.
- Не ја отворајте вратата за време на печењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“

и оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



1 Контролна табла

3 Жичени полици

5 Врата

7 Долен греач (под челичната плоча)

9 Горен грејач

2 Сијаличка

4 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)

6 Рачка

8 Положби на полиците

10 Дупчиња за вентилација

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

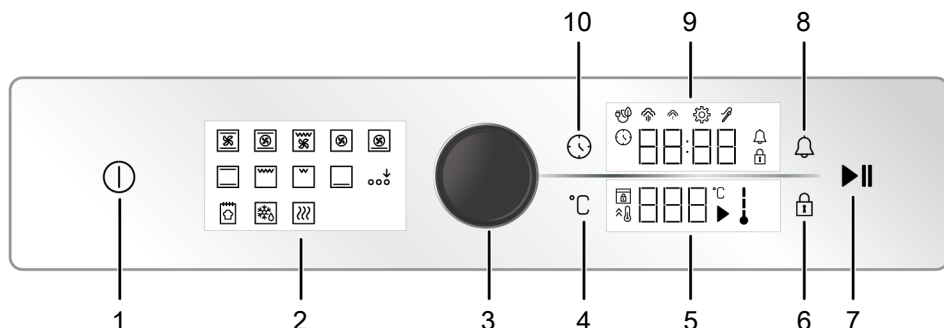
** Се разликува во зависност од моделот. Вашиот производ можеби не е опремен со жичана решетка. На сликата е прикажан производ со жичана решетка како пример.

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

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

3.2.1 Контролна табла

МК



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Копче за вклучување/исклучување | 5 Дисплеј на функции |
| 3 Контролно тркалце на рерната | 4 Копче за поставки на температурата |
| 5 Поле на индикаторот за температура | 6 Копче за заклучување со клуч |
| 7 Копче за почеток/крај на печењето | 8 Копче за аларм |
| 9 Поле на индикаторот за тајмер/времетраење | 10 Копче за време и поставки |

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

3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот

Контролно тркалце на рерната

Може да ги проверите поставките на индикаторите на тајмерот/часовникот и температурата со помош на контролното тркалце на рерната. Може да преминувате од една на друга поставка така што ќе го вртите ова контролно тркалце лево и десно и ќе ги утврдите поставките со притискање на тркалцето.

Индикатор за внатрешната температура на рерната

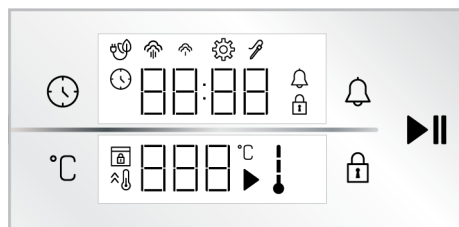
Можете да дознаете колкава е внатрешната температура на рерната од симболот за внатрешна температура на

дисплејот. Кога ќе започне готвењето, симболот се гледа на дисплејот и кога внатрешната температура ќе ја достигне поставената температура, осветлено е секое ниво на симболот.

Дисплеј на функции

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

Области на индикатори:



Копчиња :

- ⌚ : Копче за време и поставки
- °C : Копче за поставки на температурата
- 🔒 : Копче за заклучување со клуч
- 🔔 : Копче за аларм
- ▶|| : Копче за почеток/крај на печењето

Поле на индикаторот за тајмер/времетраење :

- ⌚ : Симбол за време на печење/време во денот
- 🔔 : Симбол за аларм
- ⚙️ : Симбол за поставки
- 🔒 : Симбол за заклучување со клуч
- 🌀 : Симбол за печење со еко вентилатор
- 🌬️ : Симбол за ниско ниво на пареа *
- 🔥 : Симбол за високо ниво на пареа *
- 🔪 : Симбол за сонда за месо *

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

Поле на индикаторот за температура :

- ▶ : Симбол за печење
- °C : Симбол за температура
- ↓ : Симбол за температура во рерната
- 🔥 : Симбол за брзо загревање
- 🔒 : Симбол за заклучена врата *

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

3.3 Функции за работа на рерната

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

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

	Пица функција	40-280	Работат долниот грејач и греењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица.
	"3D" функција	40-280	Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плех.
	Долна скара	40-280	Работи малата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење помали количини на скара.
	Цела скара	40-280	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	Цела скара со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со големата решетка за скара брзо се дистрибуира во рерната со вентилаторот. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	Одржување топлина	40-100	Се користи за одржување на храната на температура подготвена за работа подолго време.
	Функција за леб	-	Се користи за печење леб. Дојдовната поставена температура и време може да не се менуваат.
	Активирање на дополнителна функција	-	Се користи за активирање на оперативни функции што не се прикажани на почетокот на дисплејот со функции.

3.4 Додатоци на производот

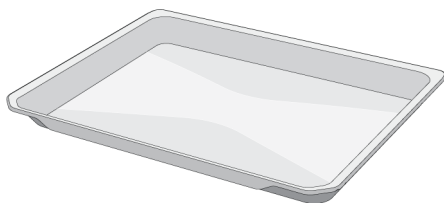
Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



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

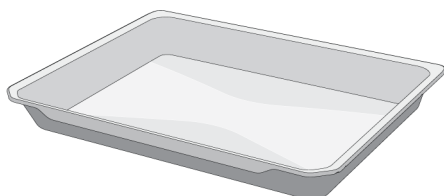
Стандарден сад

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



Длабок сад

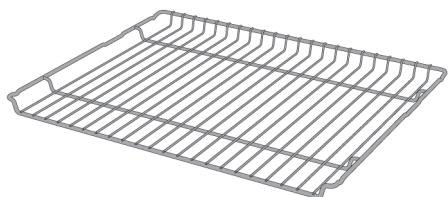
Се користи за печива, пржење големи парчиња, сочна храна или за собирање на истечни масла при печење на скара.



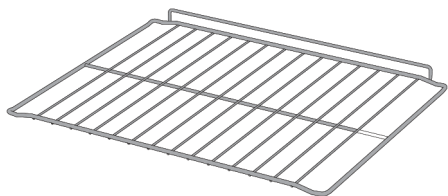
Жичена скара

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

На модели со жичени полица :



На модели без жичени полица :

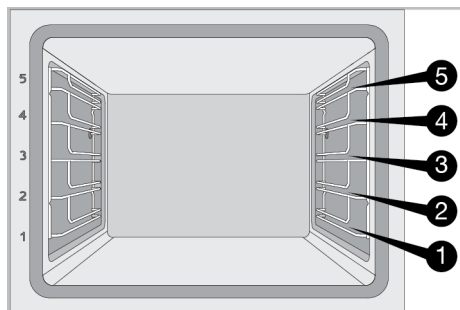


3.5 Употреба на додатоците на производот

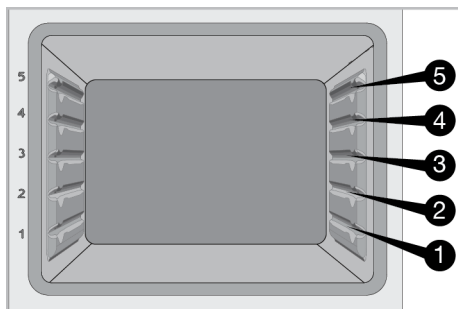
Полица за готвење

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

На модели со жичени полица :



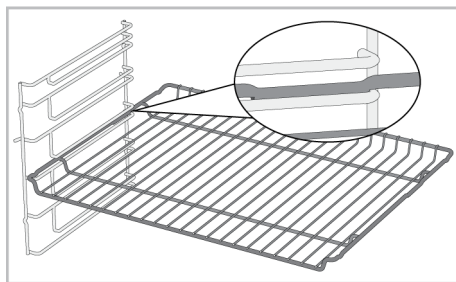
На модели без жичени полица :



Поставување на метален ражен на полиците за готвење

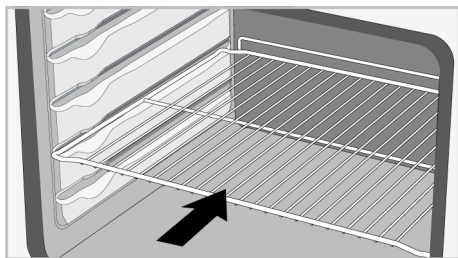
На модели со жичени полица :

Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полица. Додека ја поставувате жичената решетка на посакуваната полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку точката за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



На модели без жичени полица :

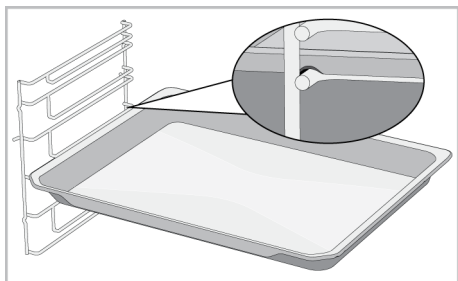
Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полица. Металниот ражен има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Поставување на плехот на полиците за готвење

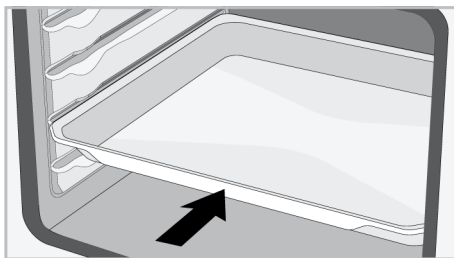
На модели со жичени полици :

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



На модели без жичени полици :

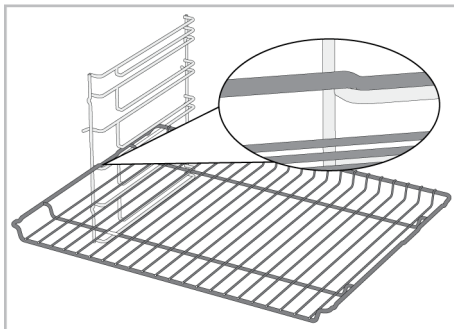
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полици. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.



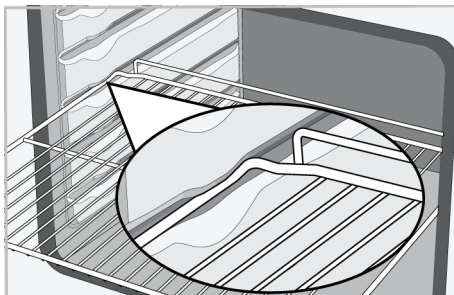
Функција за запирање на металниот ражен

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

На модели со жичени полици :



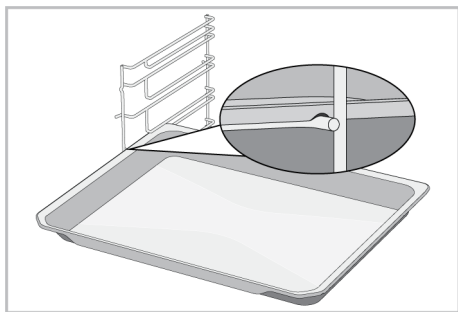
На модели без жичени полици :



Функција за запирање на пле - На модели со жичени полици

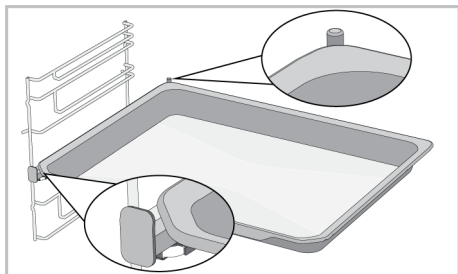
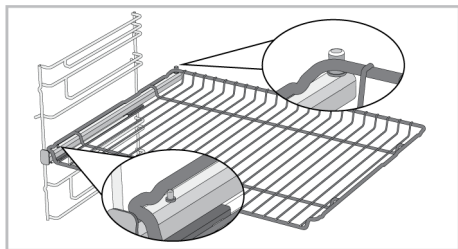
Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот,

ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



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

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



3.6 Технички спецификации

МК

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

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

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



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



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



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

4 Прва употреба

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

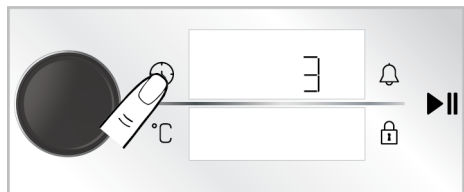
4.1 Прво поставување тајмер



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

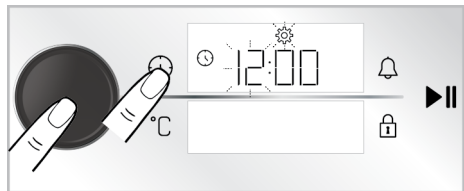
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

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



2. Активирајте го полето за тајмер со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот  еднаш.

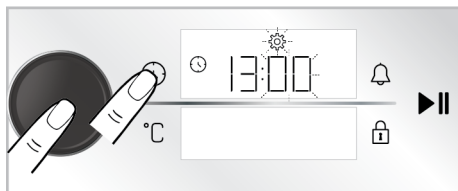
⇒ Полето за тајмер и симболот  трепкаат на екранот за тајмер/времметраење.



3. Поставете го времето со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево и активирајте го полето за минути со притискање на

контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот  еднаш.

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



4. Поставете ја минутата со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево. Потврдете ја поставката со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот  еднаш.

⇒ Времето е поставено и симболот  постојано свети.



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



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

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.
3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби

останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.

4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната [► 56]“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почекајте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Пред да ги користите додатоците:

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

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

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

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

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

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

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

Осветлување на рерната

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

5.2 Работење на контролната единица на рерната

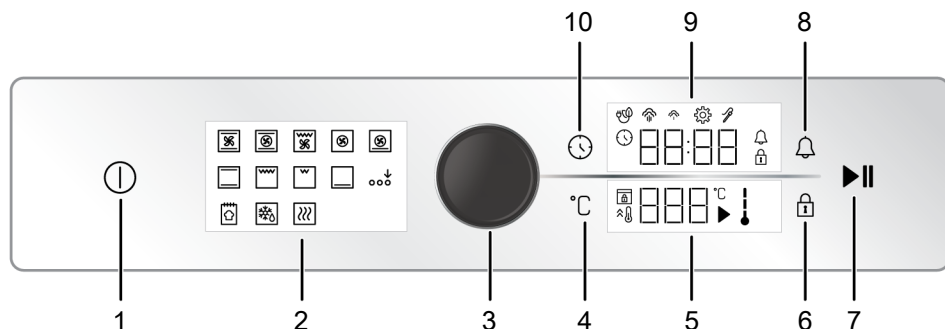
Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- Максималното време што може да се постави за печење е 5:59 часа. Во функцијата за чување на топлината, ова време изнесува 23:59 часа. Во случај на прекин на струја, претходно поставеното времетраење на печењето и печењето се откажуваат.

- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Потребно е да ги зачувате направените поставки, или со допирање на соодветниот тастер во описот или со чекање кратко време.
- Ако времето за печење е поставено кога печењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.

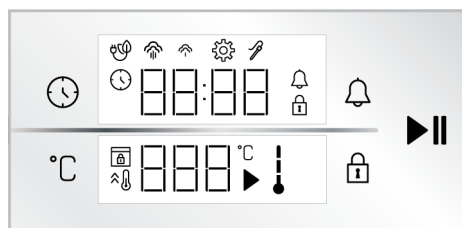
- Доколку е вклучена поставката за брзо загревање на контролната единица, симболот  се појавува на екранот кога ќе започнете со печење и рерната

брзо ја достигнува температурата што ја поставивте за печење. За поставката за брзо загревање, видете го делот „Поставки“.



- 1 Копче за вклучување/исклучување
- 2 Дисплеј на функции
- 3 Контролно тркалце на рерната
- 4 Копче за поставки на температурата
- 5 Поле на индикаторот за температура
- 7 Копче за почеток/крај на печењето
- 9 Поле на индикаторот за тајмер/времетраење

- 5 Поле на индикаторот за температура
- 6 Копче за заклучување со клуч
- 8 Копче за аларм
- 10 Копче за време и поставки



Копчиња :

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

Поле на индикаторот за тајмер/времетраење :

-  : Симбол за време на печење/време во денот
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за поставки
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за печење со еко вентилатор

-  : Симбол за ниско ниво на пареа *
-  : Симбол за високо ниво на пареа *
-  : Симбол за сонда за месо *

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

Поле на индикаторот за температура :

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

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

Вклучување на рерната

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ① .
- ⇒ Откако рерната ќе се вклучи, на екранот се прикажува функцијата за прва употреба. Функцијата за

работа, температурата, времето на печење и алармот може да се прилагодат кога екранот е во овој статус.



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

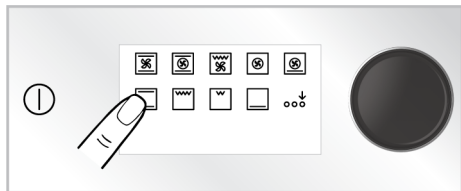
Исклучување на рерната

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

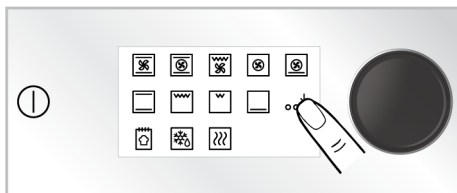
Рачно печење со избор на температура и функција за работење.

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

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



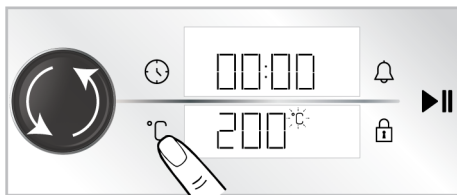
3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во долниот ред со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



МК

4. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. За да ја измените температурата, притиснете еднаш на контролното тркалце на рерната или допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево.

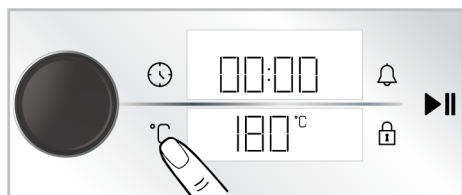
⇒ Символот °C ќе трепка на екранот за температура.



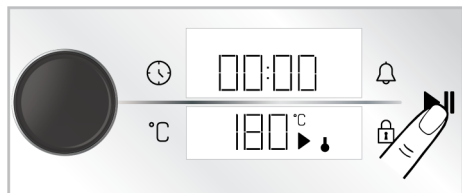
Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката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

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

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



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



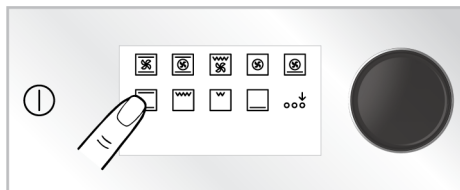
- ⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. На екранот за температура се прикажуваат симболите ↓ и ►. Времето на печење ќе започне да одбројува на екранот. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот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

Печење со поставување на времето за печење:

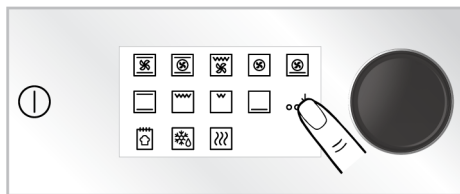
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за печење на тајмерот. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и

поставките за 180 °C и време на печење од 45 минути се прикажани како пример на сликите.

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

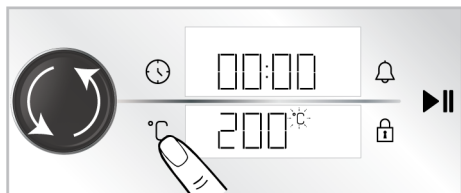


3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во долниот ред со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



4. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. За да ја измените температурата, притиснете еднаш на контролното тркалце на рерната или допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево.

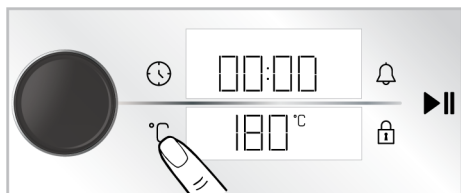
- ⇒ Симболот °C ќе трепка на екранот за температура.



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

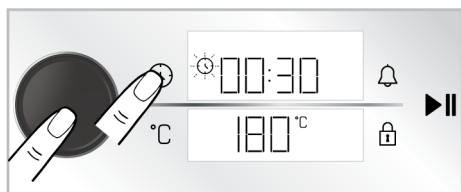
5. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

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



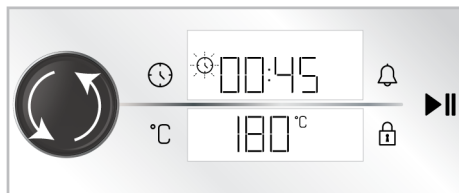
6. Притиснете го копчето за контрола на рерната еднаш или допрете го тастерот ⌚ еднаш за времето на печење.

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



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

7. Приспособете го времето на печење со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот ⌚.



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

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



⇒ Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција за работа и температура, а на екранот ќе се појави одбројување на времето на печење. На екранот за температура се прикажуваат символите ! и ▶. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува

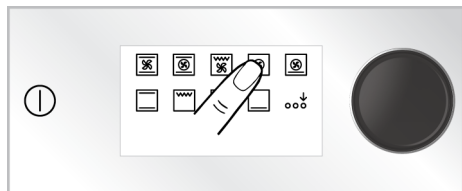
поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ↓. Кога приспособеното време на печење ќе заврши, се појавува текстот „End“ на екранот за температура, тајмерот ќе даде звучно предупредување, а печењето ќе престане.

9. Предупредувањето свони една минута. Доколку го допрете тастерот ►|| додека се дава звучното предупредување, а на екранот за температура се прикажува текстот „End“, рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Рерната ќе се исклучи доколку се допре тастерот ①. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

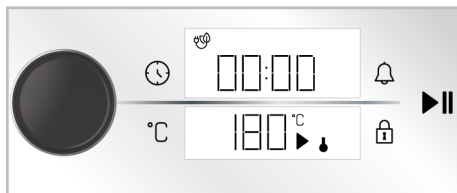
Еко загревање со вентилатор

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

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



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



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

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

Функција за леб

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

Состојки

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

За горниот дел на тестото

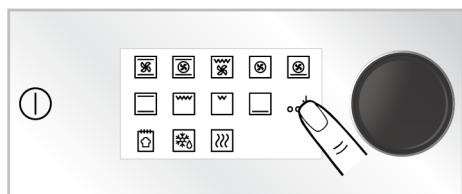
- 2 супени лажици сончогледово масло

Подготовка

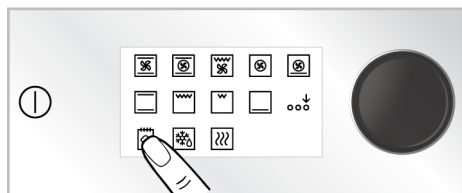
1. Просејте го брашното во длабок сад. Додајте шеќер во брашното и хомогено измешајте го.
2. Направете дупка во средината на брашното, додајте го квасецот, солта и сончогледовото масло. Се истура топла вода постепено, почнувајќи од страните на садот.
3. Месете го тестото рачно или во машина за месење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

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

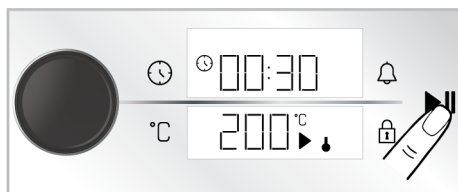
5. Откако ќе го покриете тестото со просирна фолија, покријте го со дебела крпа и оставете да ферментира на собна температура.
6. Земете го тестото ферментирано 60 минути, ставете го на маса и преклопете го 4- 5 пати за да се отстрани воздухот внатре. Нанесете 1 лажичка сончогледово масло на тестото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



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



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



МК

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

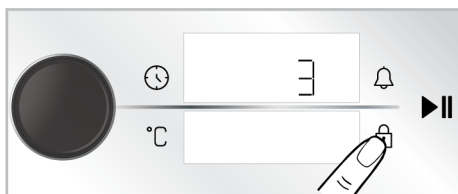
5.3 Поставки

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

Активирање на заклучувањето

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

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



- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот се прикажува на екранот за тајмер/времметраење и се активира заклучувањето. Откако ќе се постави заклучувањето на копчиња ако се допре некој тастер или се притисне контролното тркалце на рерната, тајмерот ќе испушти звучен сигнал, а симболот ќе трепка.



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

Деактивирање на заклучувањето

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

⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот  ќе исчезне од екранот за тајмер/времетраење и се деактивира заклучувањето.

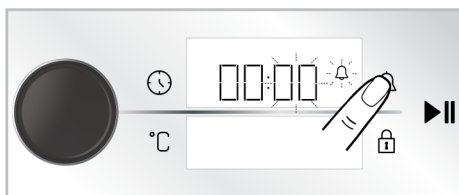
Поставување на алармот

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

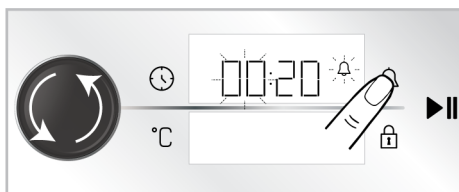


Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.

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



2. Прво поставете ги минутите со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево и активирајте го полето за тајмер со допирање на тастерот  еднаш.
3. Приспособете го времето со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево. Допрете го повторно тастерот  за да ја потврдите поставката.



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

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



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

Исклучување на алармот

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

Ако сакате да го откажете алармот;

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

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

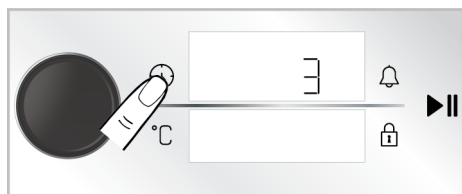
2. Вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево додека времето на алармот достигне „00:00“.

Поставување на гласноста

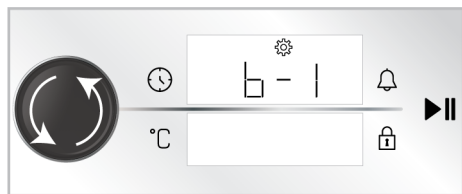
Можете да ја поставите јачината на звукот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

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

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

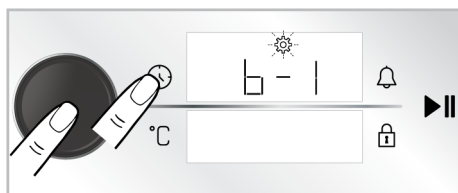


2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „b-1“ или „b-2“ на екранот за тајмер/времетраење.



3. Активирајте ја поставката за тон со повторно допирање на копчето  или притискање на контролното тркалце на рерната.

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



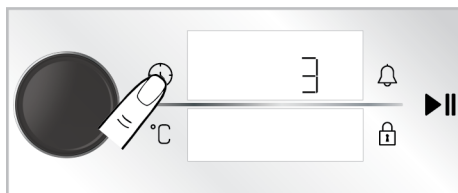
4. Приспособете го посакуваниот тон со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.
5. Потврдете го поставениот тон со повторно допирање на копчето  или притискање на контролното тркалце на рерната.

Поставување на осветленоста на екранот

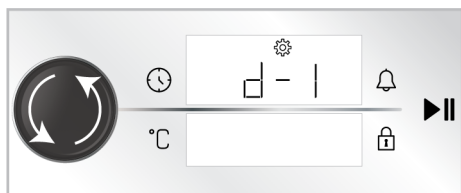
Можете да ја поставите осветленоста на екранот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

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

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

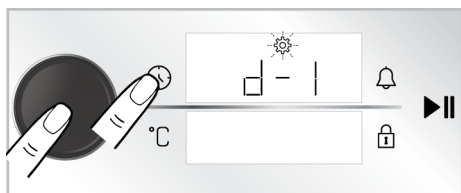


2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „d-1“, „d-2“ или „d-3“ на екранот за тајмер/времетраење.



3. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот ⌚ или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.

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



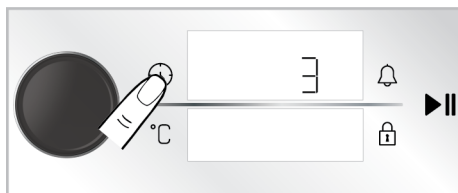
4. Приспособете ја посакуваната осветленост со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.
5. Потврдете ја осветленоста со повторно допирање на тастерот ⌚ или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.

Поставување на функцијата за брзо загревање (засилувач)

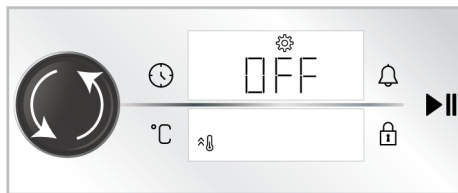
Можете автоматски да ракувате со печењето на Вашиот производ со функцијата за брзо загревање. За оваа цел, треба да ја активирате поставката за брзо загревање. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

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

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

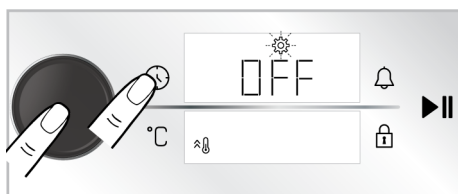


2. Вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево додека не се појави симболот ⚙ и се појави „OFF“ на екранот.

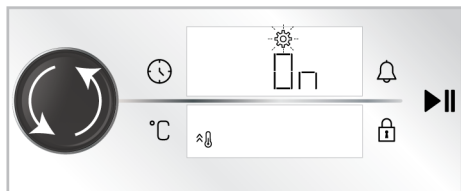


3. Активирајте ја поставката за брзо загревање однапред (засилувач) со допирање на тастерот ⌚ или притискање на контролното тркалце на рерната.

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



4. Префрлете ја поставката „OFF“ на екранот на „ON“ со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.



5. Потврдете ја поставката за загревање (засилувач) со повторно допирање на тастерот ⌚ или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.



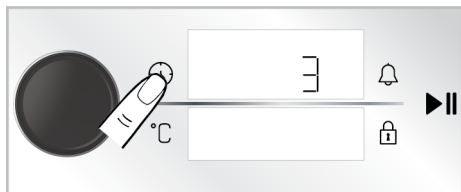
Можете да ја исклучите поставката за брзо загревање со истата постапка. Со вртење на поставката на „OFF“ може да се откаже поставката за брзо загревање.

Менување на часот

За да го смените часот што претходно сте го поставиле,

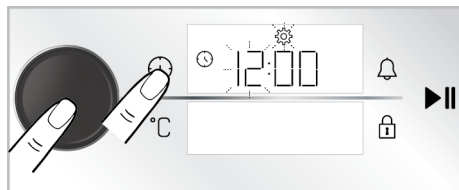
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето ⌚ околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

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



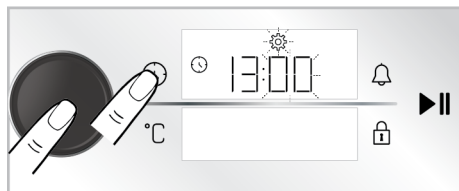
2. Активирајте го полето за тајмер со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот ⌚ еднаш.

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



3. Поставете го времето со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево и активирајте го полето за минути со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот ⌚ еднаш.

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



4. Поставете ја минутата со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево. Потврдете ја поставката со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот ⌚ еднаш.

⇒ Времето е поставено и симболот ⚙️ постојано свети.

6 Општи информации за печењето

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

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

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела параа. Параата може

да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворите вратата на рерната.

- Интензивната пареа што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.
- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсези.
- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатоци од рерната пред да започнете со готвење. Додатоците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.
- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.
- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

6.1.1 Печива и храна за во рерна

Општи информации

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.
- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот сид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е премногу сув, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.

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

Совети за печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење. Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.

- Ако печивото полека се готви, внимавајте дебелината на печивото што сте го подготвиле да не излезе од плехот.
- Ако печивото се затемни на површината, но дното не е зготвено, внимавајте количината на сос што ја користите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно затемнување, обидете се рамномерно да го распоредите сосот меѓу корите и печивото.
- Печете го печивото во положба и температура соодветна на табелата за готвење. Ако дното сè уште не е доволно затемнето, ставете го на долната полица за следното готвење.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35
Бисквити	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	180	35 ... 45
Земичка	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 30
Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 40
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазањи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	280	5 ... 9
Пица	Стандарден сад *	Пица функција	2	280	5 ... 10

Предлози за готвење со два плеха

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

МК

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

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

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

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

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

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

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

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

Табела за готвење месо, риба и пилешко

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

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

6.1.3 Скара

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

Општи предупредувања

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

Клучни точки за скарата

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

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кременадла - (парчиња месо)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 3

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

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

6.1.4 Тестирање на храна

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

Табела за готвење за тестирање оброци

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
Колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици :3 На модели без жичени полици :2	140	15 .. 25
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65

Предлози за готвење со два плеха

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

МК

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

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

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

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

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете средства за чистење со пареа.

- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.

- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту еден составен дел на апаратот во машина за миене садови.

Инокс - не'рѓосувачки површини

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

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Ако Вашиот производ има функција за лесно чистење со пареа, можете да направите лесно чистење со пареа за лесна непостојана нечистотија. (Видете во "Лесно чистење со пареа [► 84]").)
- За тешки дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за

чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.

- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.

Каталитички површини

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

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното

средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.

- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

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

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ

има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

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

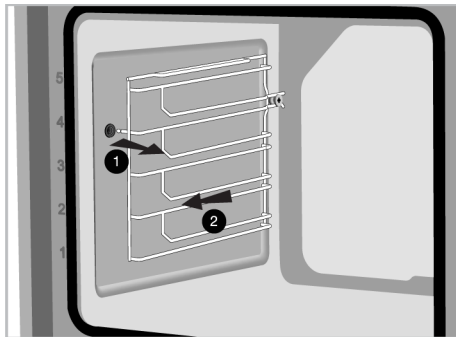
Чистење на страничните сидови на рерната

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

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

За да се отстранат страничните жичени полици:

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

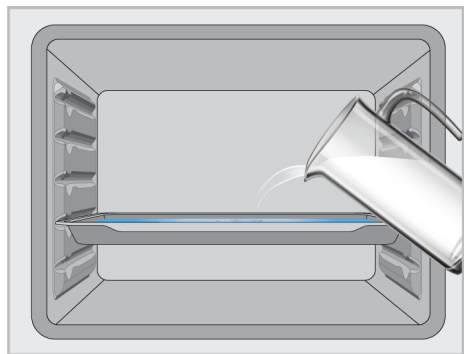


3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

7.5 Лесно чистење со пареа

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

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Додајте 500 мл вода во плехот и ставете го на втората полица од рерната.



3. Поставете ја рерната на режимот на работа „Загревање одоздола“ и нека работи 20 минути на 100°C.

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

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



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

(Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.) По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



7.6 Чистење на вратата на рерната

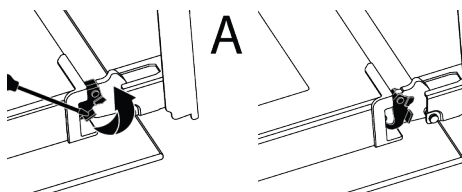
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите „Вадење на вратата на рерната“ и „Вадење на внатрешните стакла на вратата“. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за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



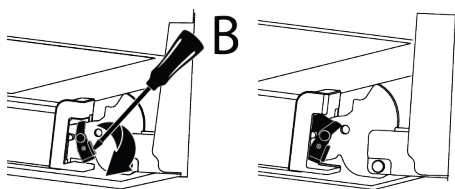
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

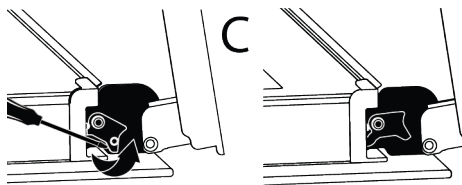
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори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



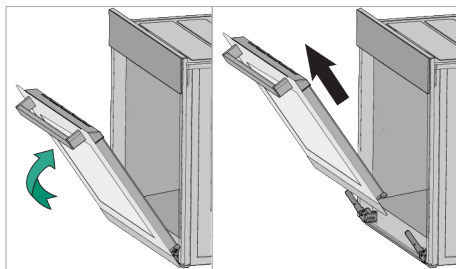
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



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



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



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

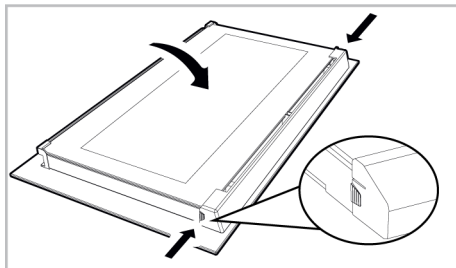


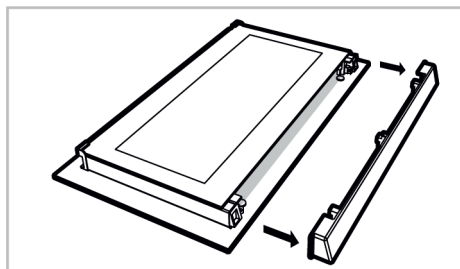
За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

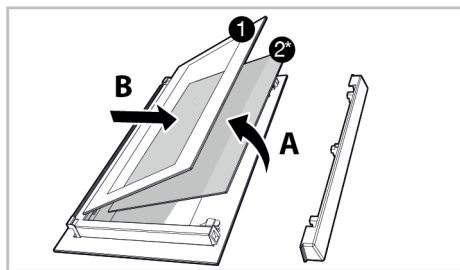
Внатрешното стакло од предната врата на производот може да се извади за чистење.

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





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



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

4. Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).
5. Првиот чекор на регрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните

агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.

7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

7.8 Чистење на сијалицата на рерната

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

Заменување на светилката на рерната

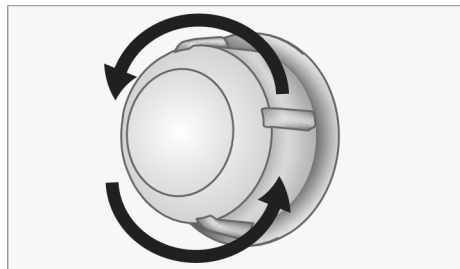
Општи предупредувања

- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.

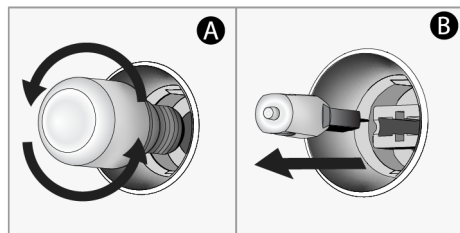
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

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



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



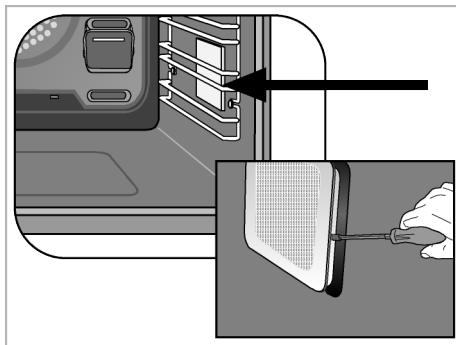
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

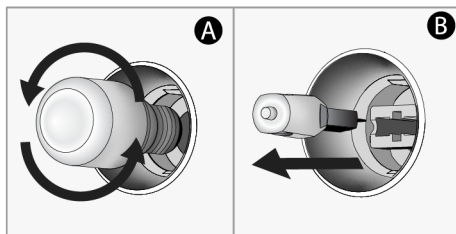
8 Решавање проблеми

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

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



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер. Прво отстранете ја завртката, ако има завртка на квадратната светилка во вашиот производ.
4. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

Пареа ќе излегува додека работи рерната.

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

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

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

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

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

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.

Светлото на рерната не е вклучено.

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

Рерната не загрева.

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

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

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

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

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

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

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

