



Рерна за вградување

Упатство за корисникот



BBVM17400BDS

MK

385.4420.23/R.AA/23.08.2022/6-4

7768287680

Почитуван кориснику,

Ве молиме прочитајте го ова упатство пред да го користите производот. Ви благодариме што избраете производ од марката Beko. Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. За да се овозможи ова, внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот и чувајте ги за да се повикате на нив. Ако го дадете производот на друго лице, дайте му го и упатството. Следете ги препораките, земајќи ги предвид сите информации и предупредувања наведени во ова упатство за употреба.

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, дайте му го и упатството.

Упатството за употреба ги содржи следниве симболи:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.

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



Опасност што може да резултира со изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.

Arçelik A.Ş.

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



СОДРЖИНА

■ Упатства за безбедноста 5

Наменета употреба	5
Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици	6
Електрична безбедност	7
Безбедност при транспорт	8
Безбедност при инсталација	9
Безбедност при употреба	9
Предупредувања за температура	10
Употреба на додатоци	10
Безбедност при готвење	11
Безбедност при оддржување и чистење	12
Самочистење на висока температура (пиролиза)	12

■ Упатства за заштита на животната средина 14

Управување со отпад	14
Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	14
Информации за пакувањето	14
Препораки за заштеда на енергија	14

■ Вашиот производ 15

Вовед во производот	15
Вовед и употреба на контролната табла на производот	16
Управување со рерната	16
Функции за работа на рерната	19
При готвење со двоен дел, температурата на еден дел е под влијание на подесувањето на температурата на другиот дел. Поради оваа причина, постојат ограничувања според температурите поставени за деловите.	

Температурниот опсег што можете да
го поставите за другиот дел според
температурата што сте ја поставиле
за еден дел е даден во табелите
подолу

Додатоци на производот	23
Употреба на додатоците на производот	24
Технички спецификации	27

■ Прва употреба 28

Прво поставување време	28
Прво чистење	28

■ Користење на рерната 30

Општи информации за користење на рерната	30
Работење на контролната единица на рерната	33
Поставки	39

■ Општи информации за готвењето 43

Општи предупредувања за готвење во рерната	43
Печива и храна за во рерна	43
Месо, риба и живина	48
Скара	50
Тестирање на храна	51

■ Одржување и чистење 54

Општи информации за чистење	54
Чистење на додатоците	55
Чистење на контролната табла	55
Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)	56
Лесно чистење со пареа	56
Чистење на вратата на рерната	57
Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната	59
Чистење на сијалицата на рерната	60

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 мора секогаш да ги врши овластен сервис.**
 - **⚠ 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.**
- ⚠ 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.

⚠ 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 осигурат

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 перната 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.

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.
- 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.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- 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.

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 раката 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат при употреба. 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 на страна 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.
- Кога ставате храна во загреана рерна, ја вадите храната итн. секогаш користете ракавици за рерна отпорни на топлина.

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.

⚠ 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.

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.

Самочистење на висока температура (пиролиза)

- При самочистењето, површините стануваат потопли отколку при стандардна употреба. Држете ги децата подалеку.
- Жешките површини предизвикуваат изгореници! Не допирајте го производот за време на самочистењето и држете ги децата подалеку од производот. Почекајте најмалку 30 минути пред да ги отстраните остатоците.
- При самочистењето ќе се испушта чад поради согорување на остатоци од храна. Добро проветрувајте ја кујната за време на процесот на чистење.
- Пред да започнете со чистењето, исчистете ги

надворешните површини на рерната и остатоците од храна внатре во рерната со крпа со сапуница. Извадете ги сите додатоци и прибор за готвење од рерната. Доколку Вашиот производ има огноотпорен додаток

(отпорен на самочистење на високи температури), не треба да ги отстранувате овие додатоци од рерната.

- Ако има рингла на Вашата рерна, не работете со ринглата за време на самочистењето.

2 Упатства за заштита на животната средина

Управување со отпад

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 симболов 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.

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.

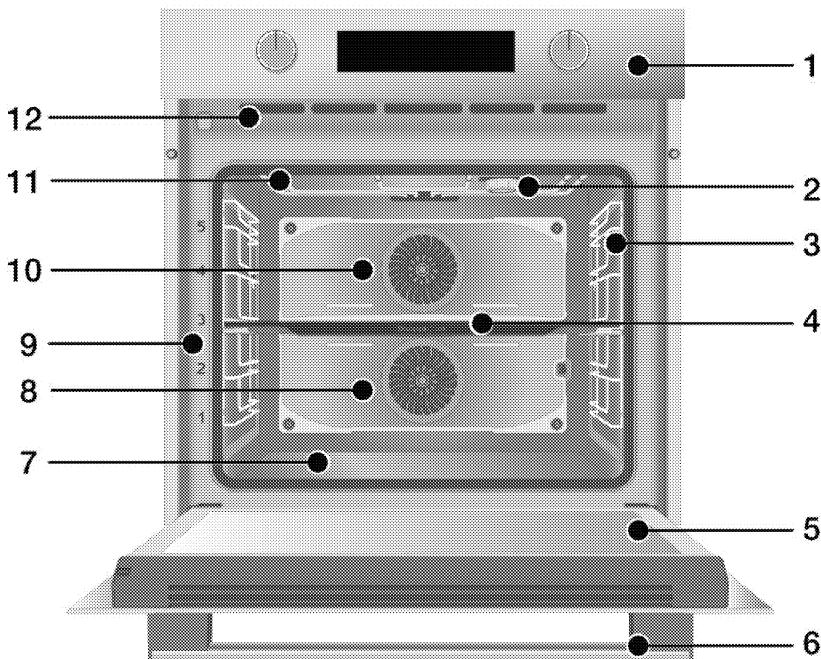
Препораки за заштеда на енергија

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 Вашот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја гответе.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на готвење при долготрајни готвења. Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Обидете се да гответе повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да гответе со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги гответе оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.

3 Вашиот производ

Вовед во производот



- 1 Контролна таблица
- 2 Сијаличка*
- 3 Жичени полици**
- 4 Плочка за одделување
- 5 Врати
- 6 Рачка
- 7 Долен грејач (под плочката)
- 8 Долен мотор на вентилаторот (зад плочката)
- 9 Положби на полиците
- 10 Горен мотор на вентилаторот (зад плочката)
- 11 Горен грејач
- 12 Дупчиња за вентилација

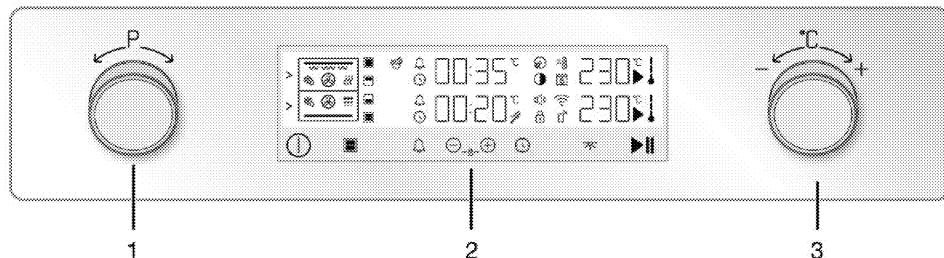
* Се разликува во зависност од моделот. Можеби вашиот производ не е опремен со сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

** 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.

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.

Управување со рерната



- 1 Копче за избирање на функција
- 2 Контролна единица
- 3 Копче за избирање на температура

Ако има копчиња кои управуваат со производот, во некои модели овие копчиња може да бидат такви што излегуваат кога ќе се притиснат (закопани копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња, прво притиснете го соодветното копче навнатре и извлечете го копчето. Откако ќе го направите прилагодувањето, притиснете го повторно и заменете го копчето.

Копче за избирање на функција

Функциите за работа на рерната можете да ги изберете со копчето за избирање на функција. За да изберете, притиснете го копчето ① и вклучете ја рерната. Потоа,

ротирајте го десно/лево копчето за избирање функции.

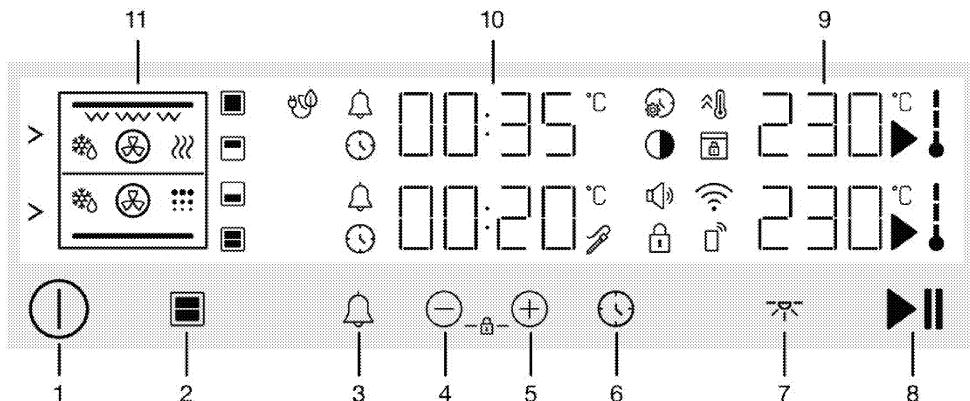
Копче за избирање на температура

Со копчето за избирање на температура можете да ја изберете температурата со која сакате да се готови. За да изберете, притиснете го копчето ① и вклучете ја рерната. Потоа, ротирајте го десно/лево копчето за избирање температура.

Индикатор за температура

Можете да ја разберете внатрешната температура на рерната од симболот за внатрешна температура на еcranот. Кога ќе започне готвењето, симболот се гледа на еcranот и кога внатрешната температура ќе ја достигне поставената температура, секое ниво на симболот свети.

Контролна единица



Копчиња:

- Копче за вклучување/исклучување
- Копче за избирање на дел за готвење
- Копче за аларм
- Копче за намалување и забрзување на процесот
- Копче за покачување и забрзување на процесот
- Копче за време и поставки
- Копче за сијаличка
- Копче за почеток/крај на готвењето

Области на индикатори:

(Достапно посебно за секој дел за готвење)

- Поле на индикаторот за температура
- Поле на индикаторот за време/часовник
- Екран на функција

Симболи на екранот

- | | |
|------|--|
| 🕒 | : Симбол за време за готвење |
| 🔔 | : Симбол за аларм |
| ▶ | : Симбол за готвењето |
| 🌡 | : Симбол за температура во рерната |
| ⚡ | : Симбол за брзо загревање |
| 🕒 | : Симбол за поставки |
| 🔒 | : Симбол за заклучување со клуч |
| 🔊 | : Симбол за ниво на јачина на звук |
| 🌙 | : Симбол за осветленоста |
| ❄ | : Симбол за одморзнување |
| ❀ | : Симбол за одржување на топлина |
| 💶 | : Симбол за економичен режим |
| █ | : Симбол за единствен голем дел за готвење |
| █ | : Симбол за долн дел за готвење |
| █ | : Симбол за горен дел за готвење |
| █ | : Симбол за дупли дел за готвење |
| 📶 | : Симбол за далечинско управување* |
| WiFi | : Симбол за бежична мрежа (Wi-Fi)* |
| ☰ | : Симбол за самочистење* |

-  : Симбол за заклучување на врата*
-  : Симбол за сонда за месо*

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

Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите 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.

Долен-горен и единичен голем дел

Симбол за функција	Единечен голем	Долен	Горен	Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба
				Одмрзнување	-	<p>Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид).</p> <p>Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади.</p> <p>Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки.</p>
	-	-	-	Горно и долно греене	40 – 280*	<p>Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печене. Се готови со еден плех.</p>
		-	-	Долно греене	40 - 220	<p>Вклучено е само долното греене. Соодветно е за храна којашто треба да се зарумени на дното.</p>
	-	-	-	Горно и долно греене со помош на вентилатор	40 – 280*	<p>Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готови со еден плех.</p>
				Турбо-готвење	40 – 280*	<p>Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот.</p> <p>Погоден е за готвење на храната во повеќе послужавници на различни нивоа на полица.</p>

Симбол за функција		Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба	
Единечен голем	Долен	Горен			
			Економичен вентилатор	160 - 220	<p>Со цел да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да ја користите „Турбо-готвење“ во опсег од 160-220°C. Но; времето на готвење ќе биде малку подолго.</p> <p>Кога е избрана оваа функција, на екранот се гледа „ECO“ 2 секунди. По 2 секунди, се прикажува предложената вредност на температурата.</p>
	-		Горен грејач + Вентилатор	40 – 280*	Горниот грејач и грејачот на вентилаторот на задниот ѕид се во функција. Топлиот воздух се дистрибуира подобро со вентилаторот во споредба со ситуацијата кога работи само горното греенje.
		-	Функција за пица	40 – 280*	Работат долниот грејач и греенjето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица.
	-	-	Функција за „3Д“	40 – 280*	Работат функциите за горно греенje, долно греенje и греенje со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плех.
	-		Мала решетка за скара	40 – 280*	Работи малата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење помали количини на скара.
	-		Голема решетка за скара	40 – 280*	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	-		Голема решетка за 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.

Симбол за функција		Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба	
Единечен голем	Долен	Горен			
	-	-	Одржување топло	40 - 100	Се користи за одржување на храната на температура подготвена за работа подолго време.
	-	-	Лесно чистење со пареа	-	Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел. Оваа функција овозможува нечистотијата во рерната (која не останува долго време) да омекне и лесно да се исчисти. Погледнете го делот за чистење за лесно чистење со пареа.

* Максималната температура од 280 °C важи само за функции за единечен голем дел. За функцијата за долен и горен дел, максималната температура е до 250 °C.

Комбинации на функции за меѓусебно работење на горниот и долниот дел

Симбол за функција	Опис на функција
	Турбо-готвење + Турбо-готвење
	Турбо-готвење + Функција за пizza
	Турбо-готвење + Долно греенje
	Мала решетка за скара + Турбо-готвење
	Голема решетка за скара + Турбо-готвење
	Одмрзнување + Одмрзнување

Опсег на поставување на работната температура од долниот-горниот дел

При готвење со двоен дел, температурата на еден дел е под влијание на подесувањето на температурата на другиот дел. Поради оваа причина, постојат ограничувања според температурите поставени за деловите.

Температурниот опсег што можете да го поставите за другиот дел според температурата што сте ја поставиле за еден дел е даден во табелите подолу.

Поставе на температура за горниот дел (°C)	Температура што може да се постави за долниот дел	
	Минимум (°C)	Максимум (°C)
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	225
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

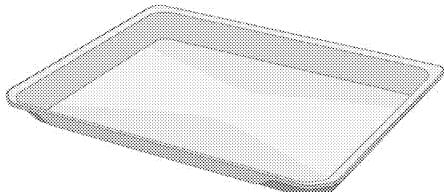
Поставена температура за долниот дел (°C)	Температура што може да се постави за горниот дел	
	Минимум (°C)	Максимум (°C)
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	225
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Поставе на температура за горниот дел (°C)	Температура што може да се постави за долниот дел	
	Минимум (°C)	Максимум (°C)
40	40	45

Додатоци на производот

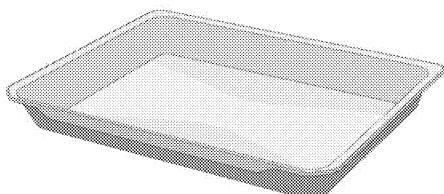
Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци описаны во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.

ЗАБЕЛЕШКА: 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 за рерна

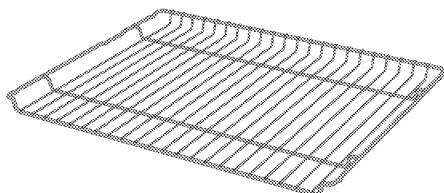
Се користи за печива, замрзнатата храна и за пржење големи парчиња.



Длабок сад

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

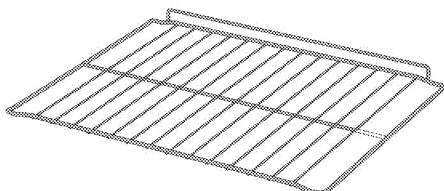
Кај модели со жичени полици:



Жичена скара

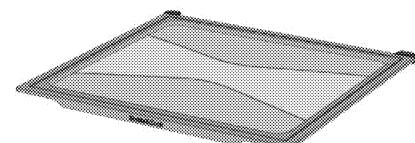
Се користи за пржење или ставање на храната што треба да се пеке, пржи и динста на посакуваната полица.

Кај модели без жичени полици:



Плочка за одделување

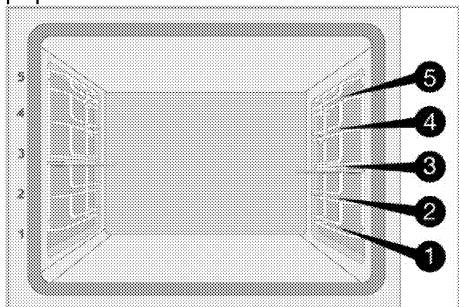
Се користи за делење на делот за готвење на два посебни дела.



Употреба на додатоците на производот

Полици за готвење

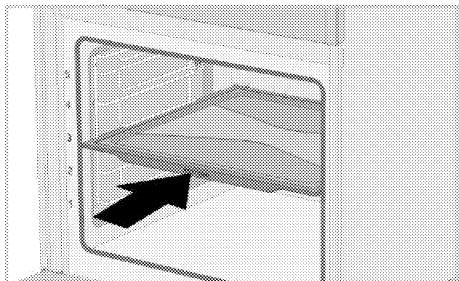
Има 5 нивоа на позиции на полицата во делот за готвење. Редоследот на полиците можете да го видите и во бројките на предната рамка на рерната.



Поставување на плочката за одделување

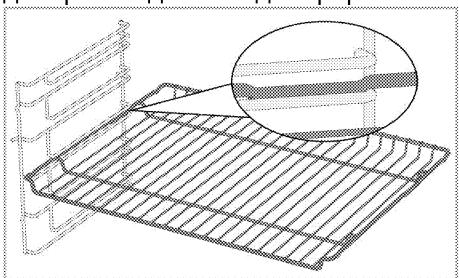
За да се готви само во горниот, долниот или заедно во долниот и горниот дел на рерната, поставете ја плочката за одделување како што е прикажано на следната слика на положбата на 3-тата решетка.

- i** Пред да ја вметнете плочката за одделување 3. Поставете ја рамно на крајот на полицата, а потоа лизгајте ја директно навнатре. Ако ја поставите под агол, плочката за одделување може да се оштети.



Поставување на жичената скра на полиците за готвење

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



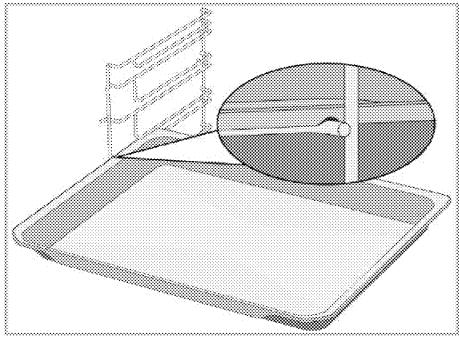
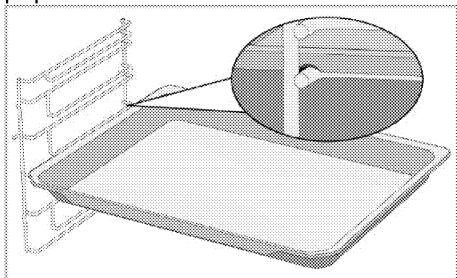
Поставување на плехот на полиците за готвење

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.

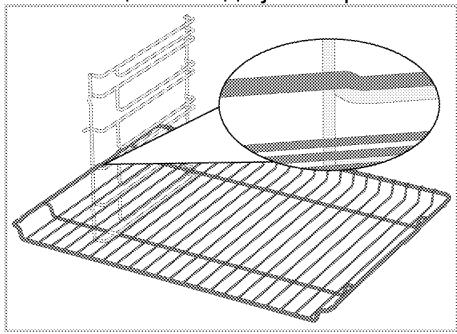
За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на вдлабнатината за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку владбнатината за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.

дојде до допир со задниот ѕид на
перната.



Функција за запирање на жичената скара

Има функција за запирање за да се спречи жичената скара 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.

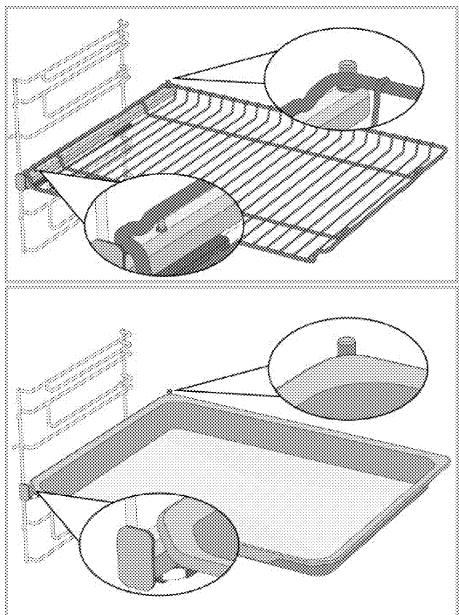


Функција за запирање на плехот - Кај модели со жичени полици

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

Правилно поставување на жичената скара и плехот на телескопски шини - Кај модели со жичени полици и телескопски шини

Благодарение на телескопските шини, плеховите или жичената скара може лесно да се постават и извадат. Кога користите плехови и жичени скари со телескопската шина, треба да се внимава игличките на предната и задната страна на телескопските шини да се потпираат на работовите на скарата и плехот (прикажани на сликата).



Технички спецификации

Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина / ширина / длабочина)	595 mm/594 mm/567 mm
Димензии за инсталирање на перната (висина / ширина / длабочина)	590 или 600 mm / 560 mm/мин. 550 mm
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	2,8 kW
Тип на перна	Мултифункционална перна

* Основи Информациите за енергетската ознака на домашните електрични перни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредуваат при стандардно оптоварување со долен-горен грејач или функции за греене со помош на вентилатор (доколку има).

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- Економичен вентилатор 2- Турбо-готвење 3 Мала решетка за скра со помош на вентилатор 4- Горно и долно греене

-
- i** Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.
 - i** Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.
 - i** Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придржува 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

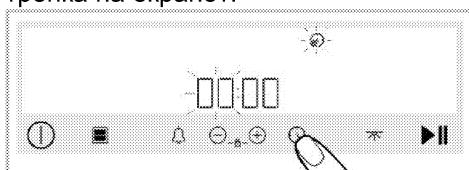
Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

Прво поставување време

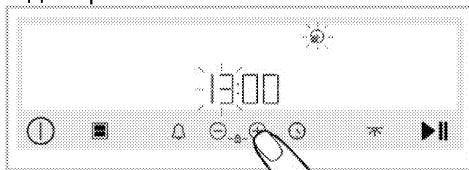
i Секогаш поставете го времето пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, нема да може да гответе во некои модели на рерни.

- 1.Кога рерната се користи за прв пат, се прикажува времето од денот поставено на рерната.
- 2.Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на еcranот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки. Еcranот прикажува одбројување од 3-2-1. Откако ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.
- 3.Додека се прикаже символот , допрете ги копчињата .
- 4.Притиснете го копчето  за да го активирате полето за час.

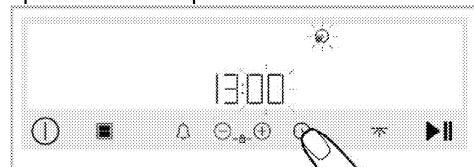
» Полето за време и символот  трепка на еcranот.



- 5.Со допирање на копчињата  поставете го часот и активирајте го полето за минути со повторно допирање на копчето .



» Полето за минути и символот  трепкаат на еcranот.



- 6.Притиснете ги копчињата  за да го поставите времето.  Потврдете ја поставката со допирање на тастерот.



» Времето е поставено, а символот  постојано свети.

i Ако првото поставување на часот не се изврши, времето започнува да се зголемува од **00:00**. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е описано во делот „Поставки“.

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

Прво чистење

- 1.Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
- 2.Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени во производот.
- 3.Вклучете го производот 30 минути, а потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби останале во рерната за

- време на производството се согоруваат и чистат.
4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. 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 отстранивте од рерната со вода со детергент и мек сунѓер за чистење.

ЗАБЕЛЕШКА Некои детергенти или средства за чистење може да ја оштетат 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 миризбите што се формираат.

5 Користење на рерната

Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (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 прегреје.

Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку гответе со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за готвење, 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 готви. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на готвењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

Доколку вратата на производот се отвори додека работи рерната или е во затворена положба, осветлувањето на рерната се вклучува автоматски.

Доколку има тастер  на контролната таблица: Во случаи кога светилката на рерната автоматски се вклучува или исклучува, можете да ја вклучите и исклучите светилката во секое време со допирање на тастерот .

 Во некои функции за готвење светилката никогаш не се вклучува за да заштеди енергија.

Делови за готвење на перната

Можете да готвите на 4 различни начини во различни делови користејќи ја плочката за одделување во перната или со излегување од производот.

Симбол за делот за готвење	Опис на делот за готвење	Препорака за готвење	Опис
	Горен дел	Можете да готвите само на горниот дел. Соодветен е за правење скара и готвење на мали работи.	Кога горниот дел е активен, еcranот ја прикажува функцијата на горниот дел, индикаторот за температура и еcranите на индикаторот за време/времетраење. Оваа преграда е активна само доколку има симбол > до еcranот на функции на горниот дел.
	Долен дел	Можете да готвите само на долниот дел. Соодветно е за готвење на средна големина.	Кога долниот дел е активен, еcranот ја прикажува функцијата на долниот дел, индикаторот за температура и еcranите на индикаторот за време/времетраење. Овој оддел е активен само доколку има симбол > до еcranот на функции на долниот дел.
	Долен-горен дел	Можете да готвите на горниот и долниот оддел истовремено. Соодветно е за готвење на две различни јадења.	Кога горниот и долниот дел се активни, еcranите за функција, индикаторот за температура и индикаторот за време/времетраење специфични за овие делови се појавуваат одделно на еcranот. Ако двата оддели имаат симболи > до еcranите за функции, и двата оддели се активни..

Симбол за делот за готовење	Опис на делот за готовење	Препорака за готовење	Опис
	Единече н голем дел	Можете да готвите на единечниот голем дел. Соодветен е за големи димензии и повеќекратно готовење.	<p>Кога е активен единечниот голем дел, екранот за функции за двата дела се приспособува на еден дел. Се појавуваат екраните на индикаторот за температура и индикаторот за време/времетраење на долнот дел.</p> <p>За да биде активен единечниот голем дел, плочката за одделување на средина мора да се отстрани од производот.</p>

Работење на контролната единица на рерната

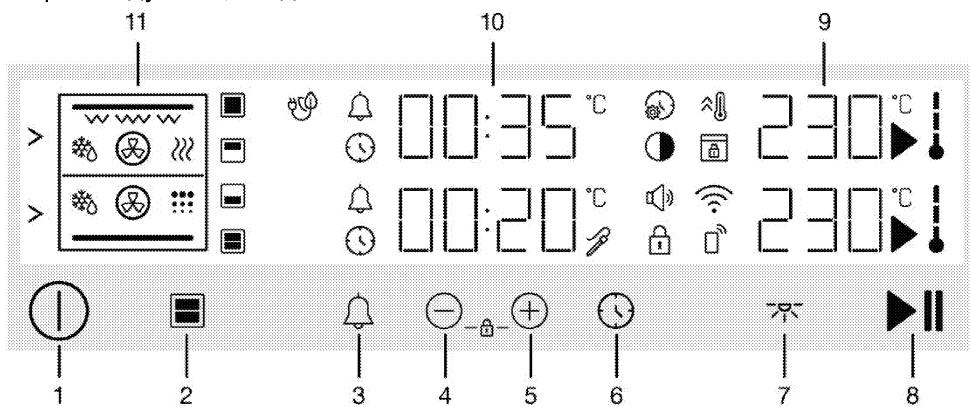
▲ Општи предупредувања

- Максималното време што може да се постави за готвење 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 готвењето и готвењето се откажуваат.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на еcranот. Потребно е да ги зачувате направените поставки, или со допирање на соодветниот тастер во описот или со чекање кратко време.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните

симболи трепкаат на еcranот.

Потребно е да ги зачувате направените поставки, или со допирање на соодветниот тастер во описот или со чекање кратко време.

- Ако времето за готвење е поставено кога готвењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на еcranот.
- Доколку е вклучена поставката за брзо загревање на контролната единица, се појавува на еcranот кога ќе започнете со готвење и рерната брзо ја достигнува температурата што ја поставивте за готвење. За поставките за брзо загревање, видете го делот „Поставки“.



Копчиња:

- Копче за вклучување/исклучување
- Копче за избирање на дел за готвење
- Копче за аларм
- Копче за намалување и забрзување на процесот
- Копче за покачување и забрзување на процесот
- Копче за време и поставки
- Копче за сијаличка

8 Копче за почеток/крај на готвењето

Области на индикатори: (Достапно посебно за секој дел за готвење)

9 Поле на индикаторот за температура

10 Поле на индикаторот за време/часовник

11 Еcran на функција

Симболи на еcranот

: Симбол за време за готвење

- 🔔 : Симбол за аларм
- ▶ : Симбол за готвењето
- !: Симбол за температура во рерната
- 🌡️ : Симбол за брзо загревање
- ⚙️ : Симбол за поставки
- 🔒 : Симбол за заклучување со клуч
- 🔊 : Симбол за ниво на јачина на звук
- 🌙 : Симбол за осветленоста
- ❄️ : Симбол за одморзнување
- ♨️ : Симбол за одржување на топлина
- ⌚ : Симбол за економичен режим
- ▣ : Симбол за единичен голем дел за готвење
- ▬ : Симбол за долен дел за готвење
- ▬ : Симбол за горен дел за готвење
- ▬ : Симбол за дупли дел за готвење
- ️ : Симбол за далечинско управување*
- 📶 : Симбол за бежична мрежа (Wi-Fi)*
- 🧽 : Симбол за самочистење*
- 🔒 : Симбол за заклучување на врата*
- 📡 : Симбол за сонда за месо*

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

Вклучување на рерната

1. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
- » Ако плочката за одделување не е поставена откако ќе се отвори рерната, на еcranот ќе се појави првата функција за работа од единичниот голем дел. Ако се вметне плочката за одделување, ќе се прикаже првата функција на работа за долниот дел. Функцијата

за работа, температурата и времето на готвење може да се прилагодат кога еcranот е во овој статус.

i Ако не се направени поставки на овој еcran, рерната ќе се исклучи за околу 3 минути, а на еcranот ќе се прикаже времето.

Исклучување на рерната

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

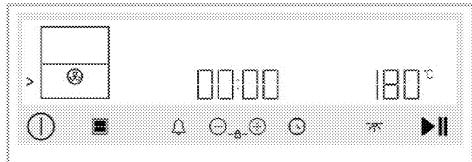
Готвење на еден голем дел, само на долните дел или само на горниот дел

Следните чекори го опишуваат готвењето на единичниот голем дел, само долните дел или едноставно готвењето на горниот дел.

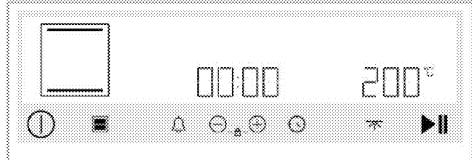
i За да готвите во еден голем дел, извадете ја плочката за одделување од производот.

1. За да готвите во еден голем дел, извадете ја плочката за одделување од производот. Ако сакате да готвите само во долните или само горниот дел, поставете ја плочката за одделување на средина.
2. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
» Ако плочката за одделување не е монтирана откако ќе се отвори рерната, на еcranот ќе се појави првата функција за работа од единичниот голем дел. Ако се вметне плочката за одделување, ќе се прикаже првата функција на работа за долните дел.

Ако е вметната плочка за одделување:

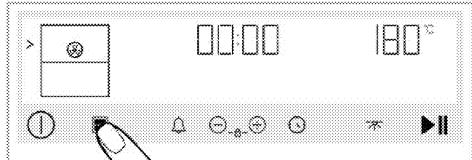


Ако не е вметната плочка за одделување:



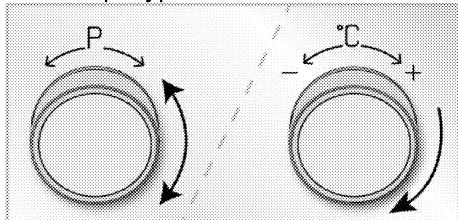
3. Кога ќе се вметне плочката за одделување, се активира еcranот на долнот дел за готвење. Само допрете го копчето за да го изберете горниот дел.

» Симболот се појавува веднаш до еcranот за функции што припаѓа на горното окно.



4. Кога е активен делот за готвење на кој сакате да готвите, изберете ја функцијата со која сакате да готвите со копчето за избор на функција.

5. На еcranот се појавува претходно поставената температура за оперативната функција што ја избраете. Поставете ја температурата на која сакате да готвите со копчето за температура ако сакате да ја измените температурата.



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

6. Ако сакате да готвите без да го поставите времето на готвење, допрете го копчето за да започнете со готвење.

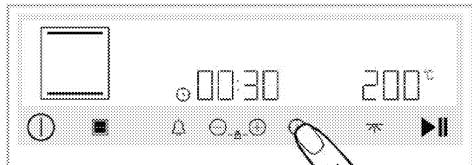
i Ако се започне со готвење без прилагодување на времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи на крајот од готвењето. Корисникот мора да го прекине готвењето.

» Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на еcranот ќе се појави поминатото време. На еcranот се прикажуваат симболите и . Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот . На еcranот за времетраење/час се појавува времето поминато по започнувањето на готвењето.

7. Ако сакате да готвите со поставување на времето за готвење, допрете го копчето еднаш.

» На еcranот ќе се појави симболот .

За единечниот голем дел:



Само за долните дел:



Само за горниот дел:



i За брзо да го поставите времето за готвење, може директно да го допрете тастерот \oplus за да го поставите времето на готвење на 30 минути по поставувањето на функцијата за готвење и температурата, потоа користете ги тастерите \oplus/\ominus за да го измените времето.

8. Поставете го времето на готвење со тастерите \oplus/\ominus .

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

9. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето за готвење, допрете го копчето $\blacktriangleright/\parallel$ за да започнете со готвење.

» Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Одбројува времето за готвење поставено на екранот.

На екранот се прикажуваат симболите \blacktriangleright и \parallel . Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот \parallel .

10. Ако сте готвеле без да го поставите времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи. Мора сами да го контролирате готвењето и да ја исклучите рерната. Кога готвењето ќе заврши допрете го тастерот $\blacktriangleright/\parallel$ за да го завршите готвењето или допрете го тастерот $\textcircled{1}$ за целосно да ја исклучите рерната.

11. Ако сте готвеле со поставување на времето за готвење, на екранот ќе се појави „End“ откако ќе заврши поставеното време за готвење, ќе се чуе звучно предупредување, а готвењето ќе запре.

» Предупредувањето звони две минути. Доколку го допрете тастерот $\blacktriangleright/\parallel$ додека се дава звучно предупредување, а на екранот се прикажува текстот „End“, рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Рерната ќе се исклучи доколку се допре тастерот $\textcircled{1}$. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

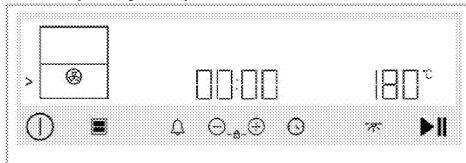
Готвење заедно во долните дел и горниот дел

Следните чекори опишуваат како да готвите различни јадења заедно во долните дел и горниот дел. Пред да започнете со готвењето, одредете ги функциите на горниот и долните дел што се соодветни за Вашите оброци. Видете го делот „Функции на рерната“ за комбинации на функции на горниот-долните дел.

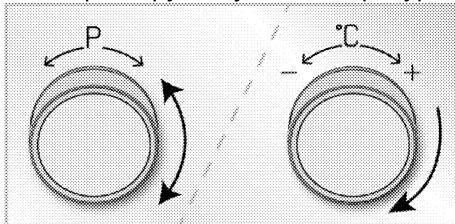
1. Внесете ја плочката за одделување и поставете ги оброците на соодветните полици на деловите во рерната каде што ќе готвите.

2. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот  .

» Отако рерната ќе се вклучи, на еcranот се прикажува функцијата за прва употреба на долнот дел.



3. Во долнот дел, прилагодете ја посакуваната функција за работа и температура со копчињата за избор на функција и температура.



» Симболот  се појавува веднаш до еcranот за функции што припаѓа на горното окно.

4. Ако сакате да готвите **без да го поставите времето за готвење**, допрете го копчето  за да започнете со готвење.

i Ако се започне со готвење без прилагодување на времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи на крајот од готвењето.
Корисникот мора да го прекине готвењето.

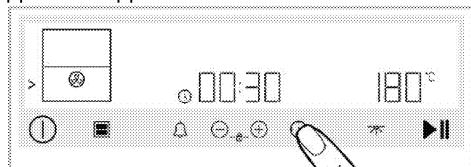
» Долниот дел на рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на еcranот ќе се појави поминатото време. На еcranот се прикажуваат

симболите  и  . Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот  .

На еcranот за времетраење/час се појавува времето поминато по започнувањето на готвењето.

5. Ако сакате да готвите **со поставување на времето за готвење**, допрете го копчето  еднаш.

» Симболот  се појавува на еcranот за време/времетраење на долнот дел.



i За брзо да го поставите времето за готвење, може директно да го допрете тастерот  за да го поставите времето на готвење на 30 минути по поставувањето на функцијата за готвење и температурата, потоа користете ги тастерите / за да го измените времето.

6. Поставете го времето на готвење со тастерите / .

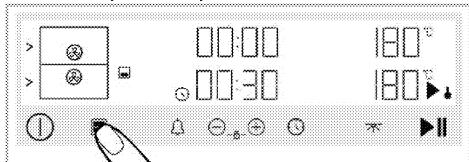
i Времето на готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

7. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето за готвење, допрете го копчето  за да започнете со готвење.

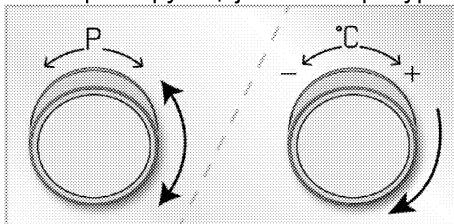
» Долниот дел на рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура.

Одбројува времето за готвење поставено на еcranот. На еcranот се прикажуваат симболите ► и ! . Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ! .

8. Допрете го копчето □ за да го активирате горниот дел.



8. Во горниот дел, прилагодете ја посакуваната функција за работа и температура со копчињата за избор на функција и температура.



» Симболот > се појавува веднаш до еcranот за функции што припаѓа на горното окно.

4. Ако сакате да готвите **без да го поставите времето за готвење**, допрете го копчето ►|| за да започнете со готвење.

i Ако се започне со готвење без прилагодување на времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи на крајот од готвењето.
Корисникот мора да го прекине готвењето.

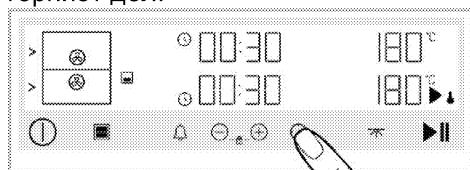
» Горниот дел на рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на еcranот ќе се појави поминатото време. На еcranот се прикажуваат симболите ► и ! . Како што

температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ! .

На еcranот за времетраење/час се појавува времето поминато по започнувањето на готвењето.

5. Ако сакате да готвите **со поставување на времето за готвење**, допрете го копчето ☰ еднаш.

» Симболот ☰ се појавува на еcranот за време/времетраење на горниот дел.



i За брзо да го поставите времето за готвење, може директно да го допрете тастерот + за да поставите времето на готвење на 30 минути по поставувањето на функцијата за готвење и температурата, потоа користете ги тастерите +/− за да измените времето.

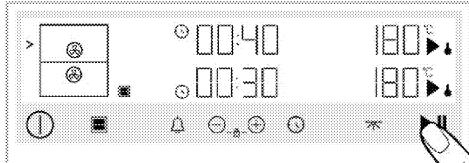
6. Поставете го времето на готвење со тастерите +/− .

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

7. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето за готвење, допрете го копчето ►|| за да започнете со готвење.

» Горниот дел на рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура.
Одбројува времето за готвење

поставено на еcranот. На еcranот се прикажуваат симболите ► и !. Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот !.



10. Ако сте готвеле без да го поставите времето за готвење, рерната нема автоматски да се исклучи за двета дела. Мора сами да го контролирате готвењето и да ја исклучите рерната. Завршете со готвење со допирање на копчето ►|| на делот каде што сте завршиле со готвењето. Кога готвењето на другиот дел ќе се заврши, прво активирајте го другиот дел со симболот ■ и допрете го копчето ►|| на тој дел за да завршите со готвењето. Ако сакате да ги затворите двета дела, допрете на копчето ○ за да ја исклучите рерната целосно.

11. Ако сте готвеле со поставување на времето за готвење, на еcranот ќе се појави „End“ на индикаторот за температура на делот каде што е завршено времето за готвење, ќе се чуе звучното предупредување и тој дел престанува да готви. Другиот дел продолжува да работи додека не заврши времето за готвење. Кога ќе заврши времето за готвење во другиот дел, на еcranот за индикаторот за температура на тој дел се појавува „End“, се слуша звучно предупредување и тој оддел престанува да готви.

» Во секој дел, предупредувањето свони две минути на крајот од алармот. Доколку го допрете тастерот ►|| додека се дава звучното предупредување, а на еcranот се прикажува текстот „End“, рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. ○ Рерната ќе се исклучи доколку се допре некој тастер. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

Поставки

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

Активирање заклучување на копчиња

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

1. Додека симболот 🔒 се прикажува на еcranот, истовремено допрете ги копчињата ○/○ .



» Еcranот прикажува одбројување од 3-2-1. Отако ќе заврши одбројувањето, симболот 🔒 се појавува и се активира заклучувањето. Кога ќе се допре кое било копче кога ќе се постави заклучувањето на копчиња, ќе се чуе звучно предупредување и ќе трепка симболот 🔒 .

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

Деактивирање на заклучувањето

1. Додека символот  исчезне од еcranот, истовремено допрете ги копчињата .

» Симболот  исчезнува од еcranот, а заклучувањето се оневозможува.

Поставување на алармот

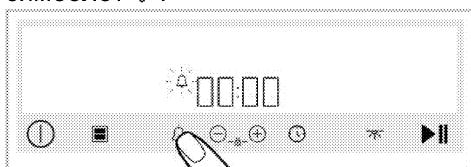
Можете исто така да ја користите единицата за управување на овој производ за какво било предупредување или потсетување што не е поврзано со готвење.

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, алармот ќе ви даде аудио предупредување.

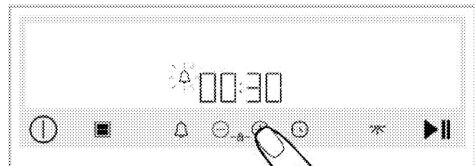
i Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.

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

» На еcranот почнува да трепка симболот .



2. Поставете го времето на алармот со копчињата  . Повторно допрете го тастерот  за да ја потврдите поставката.



» Симболот  постојано свети и алармот почнува да одбројува на еcranот. Ако времето на алармот и времето за готвење се поставени на исто време, покусото време се прикажува на еcranот.

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

i Ако времето за аларм се постави кога долниот дел или горниот дел е активен, на еcranот ќе трепка иконата  веднаш до еcranот за индикаторот за време/времетраење. Ситуацијата кога рерната е затворена е прикажана како пример во описот.

Исклучување на алармот

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

» Звучното предупредување ќе запре.

Ако сакате да го откажете алармот;

1. За да се ресетира времето на алармот, допрете го тастерот  . Допрете го тастерот  додека не се види „**00:00**“ на еcranот.

2.  со долго притискање на копчето

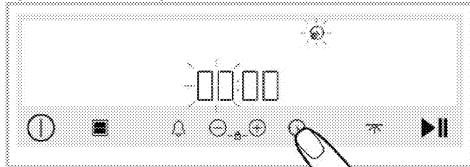
Поставување на гласноста

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

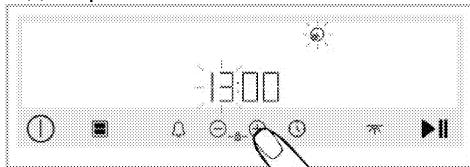
- Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на еcranот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
 - Додека симболот се прикажува на еcranот, допрете ги копчињата .
 - Активирајте ги поставките за гласност со повторно допирање на тастерот . (**b-1, b-2**)
 - Поставете го посакуваниот тон со тастерите .
- » Веднаш се потврдува избраната поставка за гласност. Допрете го тастерот за да се вратите на менито со поставки.
- ### Поставување на осветленоста на еcranот
- Можете да ја поставите осветленоста на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.
- Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на еcranот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
 - Додека симболот се прикажува на еcranот, допрете ги копчињата .
 - Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот .
 - Поставете ја посакуваната осветленост со тастерите . (**d-1, d-2, d-3**)
- » Веднаш се потврдува избраната поставка за осветленост. Допрете го тастерот за да се вратите на менито со поставки.
- ### Поставување на функцијата Брзо загревање (Booster)
- Можете автоматски да ракувате со готвењето на производот 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.
- Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на еcranот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
 - Додека симболот се прикажува на еcranот, допрете ги копчињата .
 - Активирајте ја поставката за брзо затоплување (booster) со повторно допирање на тастерот .
 - Со тастерите префрлете ја поставката „**OFF**“ на „**ON**“ на еcranот.
- » Веднаш се потврдува избраната поставка за брзо загревање. Допрете го тастерот за да се вратите на менито со поставки.
- 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,
- Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на еcranот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки. Еcranот прикажува одбројување од 3-2-1. Откако ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.
 - Додека се прикаже симболот , допрете ги копчињата .
 - Притиснете го тастерот за да го активирате полето за час.

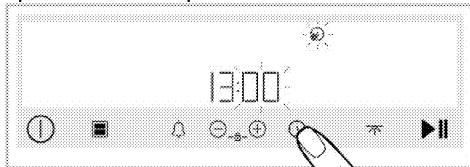
» Полето за време и симболот ⏱ трепка на еcranот.



4. Со допирање на копчињата $+$ / $-$ поставете го часот и активирајте го полето за минути со повторно допирање на копчето ⏱ .

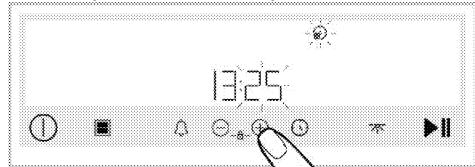


» Полето за минути и симболот ⏱ трепкаат на еcranот.



5. Притиснете ги копчињата $+$ / $-$ за да го поставите времето. ⏱

Потврдете ја поставката со допирање на тастерот.



» Времето е поставено, а симболот ⏱ постојано свети.

6 Општи информации за готвењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготвка 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 перната и додатоците за оваа храна.

Општи предупредувања за готвење во перната

- Додека ја отворате вратата на перната за време на или по готвењето, може да се појави врела пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се на страна додека ја отворате вратата на перната.
- Интензивната пареа што се создава за време на готвењето може да формира кондензиирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на перната 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 перната пред да започнете со готвење. Додатоците што ќе останат во перната може да спречат храната да се готови со правилните вредности.
- За храна што ќе ја гответе 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 гответе. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на готвењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на готвењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на готвењето.

Печива и храна за во перна

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 перната по загревањето.
- Ако гответе 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 производите може да се разликува во зависност од количината на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, аолните

- 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 готови, 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 за во рерна во единечен голем дел

Предлози за готвење со еден плех

Храна	Водатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греенje	3	180	30 ... 40
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара**	Турбо-готвење	3	190	40 ... 50
Ситни колачи	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греенje	3	160	25 ... 35
	Стандарден плех за рерна*	Турбо-готвење	2	160	35 ... 45
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Горно и долно греенje	3	160	30 ... 40

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Турбо-готвење	3	160	35 ... 45
Бисквити	Плех за пити*	Горно и долно греене	3	170	25 ... 35
	Плех за пити*	Турбо-готвење	3	170	30 ... 40
Печива	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греене	2	200	30 ... 40
	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греене	2	200	25 ... 35
Земичка	Стандарден плех за рерна*	Турбо-готвење	3	180	30 ... 40
	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греене	3	200	35 ... 45
Ингрален леб	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греене	3	200	35 ... 45
	Стандарден плех за рерна*	Турбо-готвење	3	200	35 ... 45
Лазањи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара**	Горно и долно греене	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Горно и долно греене	2	180	60 ... 75
	Кружен црн метален калап со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Турбо-готвење	3	170	60 ... 80
Пица	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греене	3	250 ... 280	8 ... 15
	Стандарден плех за рерна*	Функција за пица	3	250 ... 280	6 ... 12

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Предпости за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	1 - Стандарден плех за рерна* 4 - Плех за пити*	Турбо-готвење	1 – 4	160	35 ... 45
Бисквити	2 - Стандарден плех за рерна* 4 - Плех за пити*	Турбо-готвење	2 – 4	170	30 ... 40
Печива	2 - Стандарден плех за рерна* 4 - Плех за пити*	Турбо-готвење	2 – 4	180	30 ... 40

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење на печива и храна за во рерна во горниот дел

Предлози за готвење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара**	Турбо-готвење	4	190	45 ... 55
Ситни колачи	Стандарден плех за рерна*	Турбо-готвење	4	160	40 ... 50
Бисквити	Плех за пити*	Турбо-готвење	4	170	30 ... 40
Земичка	Стандарден плех за рерна*	Турбо-готвење	4	180	35 ... 45

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење на печива и храна за во рерна во долниот дел

Предлози за готвење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара**	Турбо-готвење	1	190	45 ... 55
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Турбо-готвење	1	160	40 ... 50
Пица	Стандарден плех за рерна*	Функција за пица	2	250 ... 280	10 ... 15

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење на функција за работа со економичен вентилатор во единичен голем дел

- Во режимот Економичен вентилатор, не изменувајте ја поставката за температура откако готвењето ќе започне.
- Во режимот Економичен вентилатор, не отворајте ја вратата откако готвењето ќе започне. 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 режимот на економичен вентилатор.

Предлози за готвење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден плех за перна*	2	160	35 ... 50
Бисквити	Стандарден плех за перна*	3	200	30 ... 40
Печива	Стандарден плех за перна*	2	200	35 ... 50

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

Табела за готвење во горниот дел за економично работење на вентилаторот

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден плех за перна*	4	180	35 ... 50
Бисквити	Стандарден плех за перна*	4	200	45 ... 55
Печива	Стандарден плех за перна*	4	220	35 ... 50

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

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

санитиметар 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 во единечен голем дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Стек (цел)/Печено говедско (1 кг)	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греење со помош на вентилатор	3	15 минути 250/макс, потоа 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1,5 - 2,0 кг)	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греење со помош на вентилатор	3	170	85 ... 110
Печено пилешко (1,8-2 кг)	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Горно и долно греење со помош на вентилатор	2	15 минути 250/макс, потоа 210	65 ... 85
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Функција за „ЗД“	2	15 минути 250/макс, потоа 210	65 ... 85
Мисирка (5,5 кг)	Стандарден плех за рерна*	Горно и долно греење со помош на вентилатор	1	25 минути 250/макс, потоа 180 ... 190	150 ... 210
	Стандарден плех за рерна*	Функција за „ЗД“	1	25 минути 250/макс, потоа 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Горно и долно греење со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Функција за „ЗД“	3	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење месо, риба и пилешко во горниот дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Печено пилешко (1,8-2 кг)	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	4	15 минути 250/макс, потоа 210	80 ... 105
Риба	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	4	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење месо, риба и пилешко во долниот дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Печено пилешко (1,8-2 кг)	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	1	15 минути 250/макс, потоа 210	70...95
Риба	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	1	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Скара

Црвено месо, рибата и месото од живина брзо затемнува кога се пеке 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 печене на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за печене создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- Затворете ја вратата на рерната за време на печенето 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.

Табела за скара за единечниот голем дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Стек - (парчиња)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчук грatin	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	2 ... 4

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.

- 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 скара за горниот дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	2 ... 4

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.

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 јадења во единечниот голем дел

Предлози за готвење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден плех за перна*	Горно и долно греење	3	140	20 ... 30
	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	3	140	15 ... 25
Ситни колачи	Стандарден плех за перна*	Горно и долно греење	3	160	25 ... 35
	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	2	160	35 ... 45
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Горно и долно греење	3	160	30 ... 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Турбо-готвење	3	160	35 ... 45
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Горно и долно греење	2	180	60 ... 75
	Кружен црн метален калап со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Турбо-готвење	3	170	60 ... 80

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	2 - Стандарден плех за перна* 4 - Плех за пити*	Турбо-готвење	2 – 4	140	15 ... 25
Ситни колачи	1 - Стандарден плех за перна* 4 - Плех за пити*	Турбо-готвење	1 – 4	160	35 ... 45

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за скара за единечниот голем дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Тост	Жичена скара	4	250	2 ... 4
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30

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

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

Табела за готвење во долниот-горниот дел заедно

Дел	Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Горен	Ситни колачи	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	2	150	35 ... 50
Долен	Ситни колачи	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	2	150	35 ... 50
Горен	Цела кокошка	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	4	15 минути 250/макс, потоа 190	80 ... 100
Долен	Торта во калап	Калап за колач на жичена скара**	Турбо-готвење	1	180	45 ... 55
Горен	Торта во калап	Калап за колач на жичена скара**	Турбо-готвење	4	180	45 ... 55
Долен	Риба	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	1	200	20 ... 30
Горен	Риба	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	4	200	20 ... 30
Долен	Земичка	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	1	180	35 ... 50
Горен	Земичка	Стандарден плех за перна*	Турбо-готвење	4	180	30 ... 45

Дел	Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Долен	Пица	Стандарден плех за перна*	Функција за пица	2	250	10 ... 17

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се испорачани со Вашиот модел.

** Овие додатоци не се испорачани во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

7 Одржување и чистење

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.
- Апаратот 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 апаратот 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 ја оштетат површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење, отстранувачи на бигор или остри предмети за време на чистењето.
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миење 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 миење садови.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и ракчи.
- 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.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење 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. (Погледнете во делот „Лесно чистење со пареа“)
- Може да се користи средството за чистење Quick&Shine за внатрешната површина на рерната и жицата за чистење што не гребе што се користи на емајлирани површини за тврдокорни дамки и препорачана од овластен сервис. 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

- Страниците 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 миење 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 иочекајте 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 апаратот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

Чистење на додатоците

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

Чистење на контролната таблица

- Кога ги чистите контролните табли од копчето, избришете ја таблота и

копчињата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте копчињата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и копчињата може да се оштетат.

- Додека ги чистите инокс контролните табли со копчиња, не користете средства за чистење на инокс околу копчето. Индикаторите околу копчето 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.

Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

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

Чистење на страничните сидови на рерната

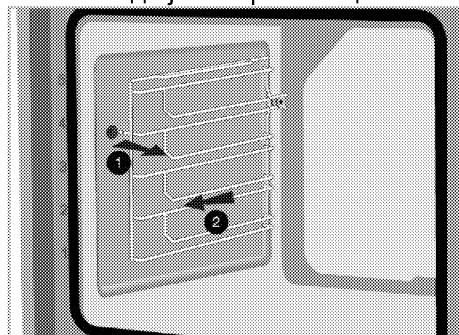
Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот. Доколку има каталитички сид, погледнете во делот „Каталитички површини“ за информации.

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 описано во делот „Општи информации за чистење“ според типот на површина на страничниот сид.

За да се отстрanат 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 отстрanите целосно.

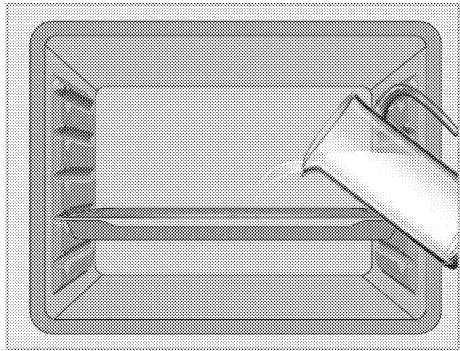


3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

Лесно чистење со пареа

Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел. 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. Изберете ја функцијата лесно чистење со пареа. На екранот ќе се појави времето на чистење и ова времетраење не може да се измени.

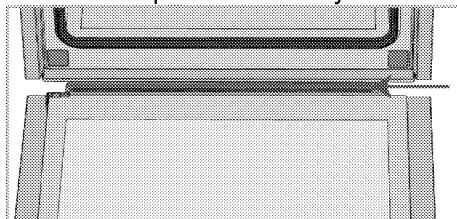
Отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа.

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

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

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.



Чистење на вратата на рерната

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

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 миење 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.

Вадење на вратата на рерната

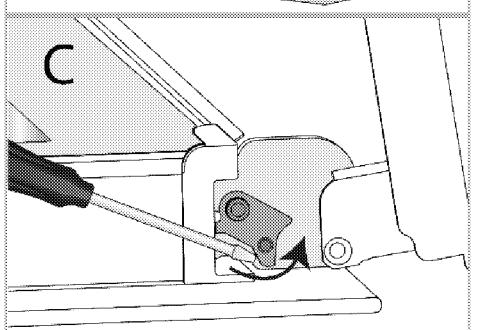
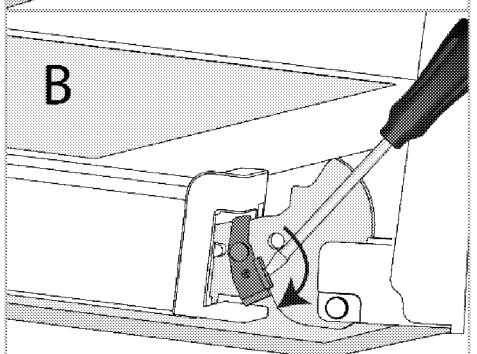
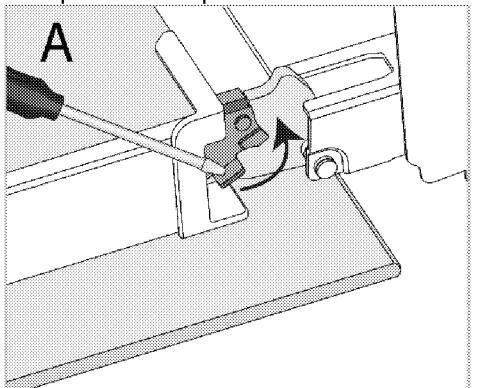
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со притискање надолу како што е прикажано на сликата.

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.

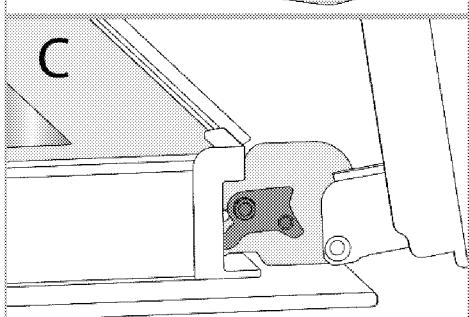
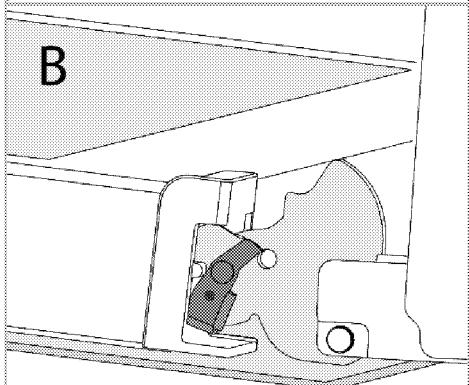
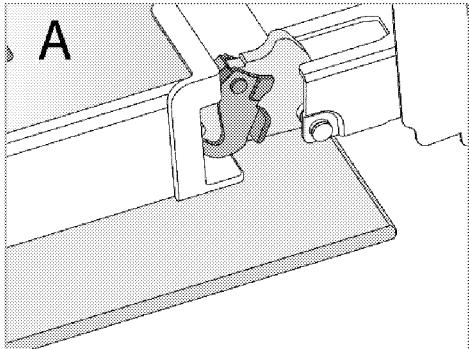
Шарката од тип (А) е достапна во нормални типови на капаци.

Шарката од тип (В) е достапна во типови на капаци со меко затворање.

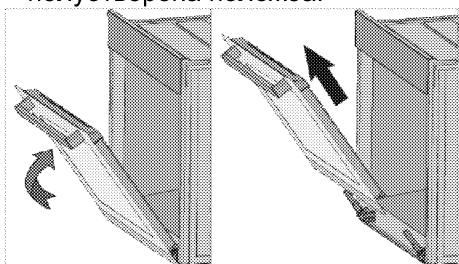
Шарката од тип (С) е достапна во типови на капаци со меко отворање/затворање.



Шарки - затворена позиција



Шарки - отворена позиција
3. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



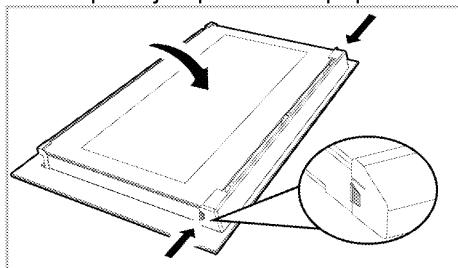
4. Повлечете ја извадената врата нагоре за да ја ослободите од десната и левата шарка и извадете ја.

i 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.

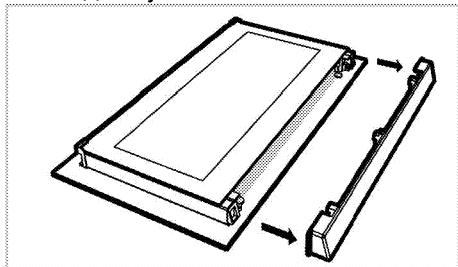
Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

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

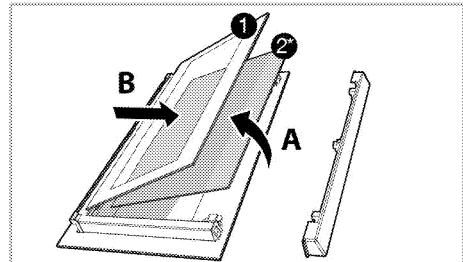
1. Отворете ја вратата на рерната.



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 кон „A“ и потоа извадете го со повлекување кон „B“.



1 Највнатрешна стакlena плоча

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

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

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

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

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

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.

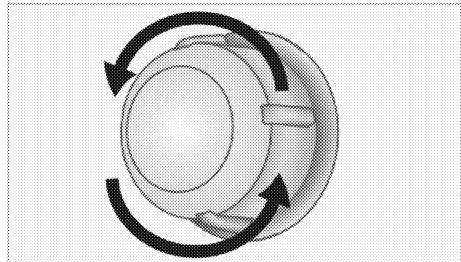
Заменување на светилката на рерната

▲ Општи предупредувања

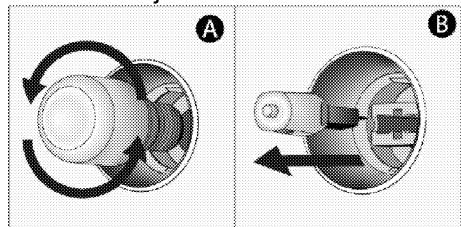
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го електричниот приклучок и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 mm во висина, помалку од 30 mm 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.
- 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,

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



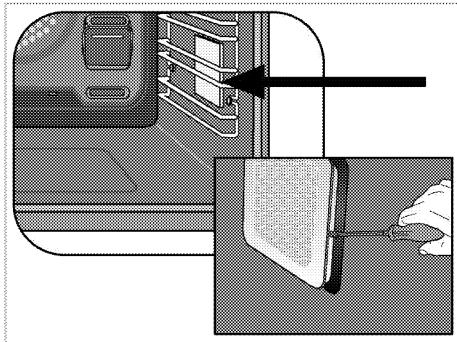
3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



4. Повторно наместете го стаклениот капак.

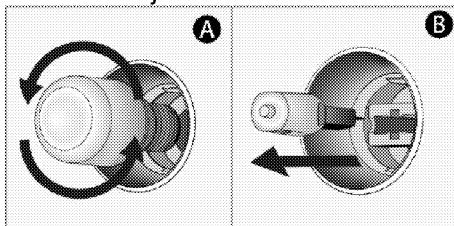
Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

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



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер. Ако има завртка на стаклениот капак на светилката, прво извадете ја завртката.
4. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата

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



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

8 Решавање проблеми

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

Пареа ќе исплегува како што работи апаратот.

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

Се појавуваат капки вода кај 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 дефект.*

Се слушаат метални звуци кога апаратот се загрева.

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

Апаратот 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.*
- 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 часовник, времето не е поставено. >>> *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 часовник) Екранот со часовник трепка или симболот за часовник е отворен.

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

Откако ќе започне готвењето, симболот  ќе трепка на экранот 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.

