

Uputstvo za upotrebu

BEKO ugradna rerna BIS14300BPS

The Beko logo is displayed in a bold, blue, sans-serif font. The word "beko" is written in lowercase letters. Below the text, there is a thick, blue diagonal line that starts under the 'b' and extends towards the right, ending under the 'o'.

Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bis14300bps-akcija-cena/>

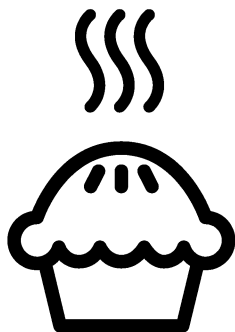


Рерна за вградување

Упатство за корисникот

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BIS14300BPS

MK / SB

285.4484.57/R.AG/23.10.2020/8-6

7724086707

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

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

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

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

Општа безбедност	4
Електрична безбедност	5
Безбедност на производот	6
Наменета употреба	10
Безбедност за децата.....	11
Фрлање на стариот производ.....	11
Фрлање на материјалот за пакување. 12	

2 Општи информации 13

Преглед	13
Содржина на пакувањето	14
Технички спецификации	15

3 Инсталација 16

Пред поставување.....	16
Поставување и поврзување.....	18
Фрлање на стариот производ.....	20

4 Подготовка 21

Совети за штедење енергија.....	21
Првична употреба.....	21
Поставување на времето.....	21
Прво чистење на производот	22
Воведно загревање.....	22

5 Како се ракува со рерната 23

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.	23
Како се работи со електричната рерна	24
Користење на функцијата за пареа	24
Работни режими	26
Употреба на часовникот на рерната	27
Табела со времиња за готвење	31
Како се работи со грилот	36
Табела со времиња на готвење за грил.....	36

6 Одржување и грижа 37

Општи информации за чистење	37
Чистење на додатците.....	38
Чистење на контролната табла	38
Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење).....	39
Пиролитско самостојно чистење	41
Чистење на вратата на рерната	43
Вадење на внатрешното стакло на вратата	44
Чистење на сијаличката на рерната ...	45

7 Решавање проблеми 47

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

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

Општа безбедност

- овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.

Децата не смее да си играат со апаратот.

Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со

намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства. Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

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

- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.

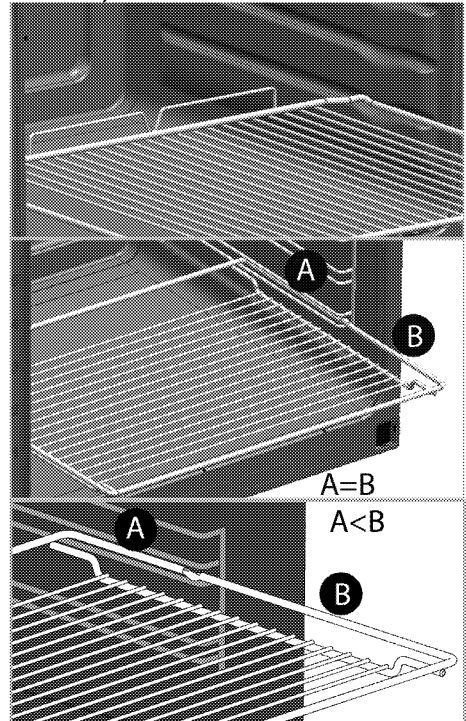
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Никогаш не допирајте го приклучокот со мокри раце! Никогаш не извлекувајте го приклучокот со влечење за кабелот, секогаш извлекувајте го со фаќање на самиот приклучок.
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.

- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
 - Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
 - Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
 - Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
 - Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.
- Безбедност на производот
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
 - Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
 - Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
 - Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
 - Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги

допираат врелите елементи во рерната.

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

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



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.

- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставате сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Пред циклусот на чистење, тргнете ја нечистотијата од надворешните површини и од внатрешноста на рерната со влажна крпа. Извадете ја целата опрема од рерната. Ако вашиот производ е опремен со пиролитички заштитени додатоци (отпорни на самостојно чистење при високи температури), тогаш не треба да ги вадите од рерната. видете *Содржина на пакувањето, страница 14.*
- Врелите површини предизвикуваат изгореници! Не допирајте го производот додека апаратот е во процес на самостојно чистење, затоа држете ги децата понастрана. Почекајте барем 30 минути пред да ги отстраните остатоците.
- Во текот на пиролитското чистење, површините стануваат поврели отколку при стандардна употреба. Држете ги децата настрана.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.

За системот за пареа:

- При готвење на пареа, пареа може да излегува ако ја отворите вратата на производот. Ова може да резултира во ризик од горење. Бидете внимателни кога ја отворате вратата.
- Влагата која останува внатре во рерната по готвењето на пареа може да доведе до корозија. По готвењето, почекајте да се исуши внатрешноста на рерната. Не чувајте влажна храна во рерната подолг период.
- Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само флаширана вода. Не додавајте раствори што се запаливи, кои содржат алкохол или тврди честички во резервоарот за вода.
- При готвење на пареа, не користете прибор што може да 'рѓосано.
- Никогаш не го сушете резервоарот за вода во рерната.
- По секое готвење на пареа, отстранете ја останатата вода во резервоарот за вода и исчистете го резервоарот. Користењето на водата останата во резервоарот за вода во следниот циклус на готвење може да доведе до проблеми во однос на хигиената.
- Не го мијте резервоарот за вода во машина за садови. Избришете го со чиста и наводенета крпа, и потоа исушете со сува крпа.
- Резервоарот за вода мора да се исуши пред употреба и чување.
- За бигорот во резервоарот за вода, додадете 200 cc вода и 1 лажица лимонска киселина во резервоарот и почекајте еден час. Потоа исплакнете со многу вода и исушете. Се препорачува ова да се прави по секое 4 и 5 користење.
- Не чистете го со гребене бигорот кој може да се формира во базенот со вода на основата на рерната. Инаку ќе се оштети основата на производот.
- Не користете производи за чистење кои содржат киселини или хлориди за

- да го чистите базенот со вода на основата на рерната.
- Во зависност од честоста на користење на готвење со помош на пареа - едноставни операции на чистење со пареа и од тоа колку е тврда водата, може да се појават дамки од бигор на основата на рерната.
 - За да го отстраните бигорот кој може да настане во базенот со вода на основата на рерната по готвењето со помош на пареа - едноставни операции на чистење со пареа, додајде 350 cc бел оцет (киселоста на оцетот не треба да надминува 6%) во базенот со вода на рерната на амбиентална температура по секои 2 или 3 операции, и потоа почекајте 30 минути. По 30 минути, исчистете ја областа со мека, влажна крпа и исушете ја со сува крпа.
 - За време на готвењето со помош на пареа, се препорачува да се додаде вода во количината

наведена во табелата за готвење.

- При отстранување или монтирање на резервоарот за вода, обрнете внимание да не ви се истури вода на површината на рерната или други несакани површини.
- За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:
- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
 - Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
 - Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,
- Наменета употреба
- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
 - **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.

- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата

подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.

- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

Фрлање на стариот производ

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



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE). Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на

електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

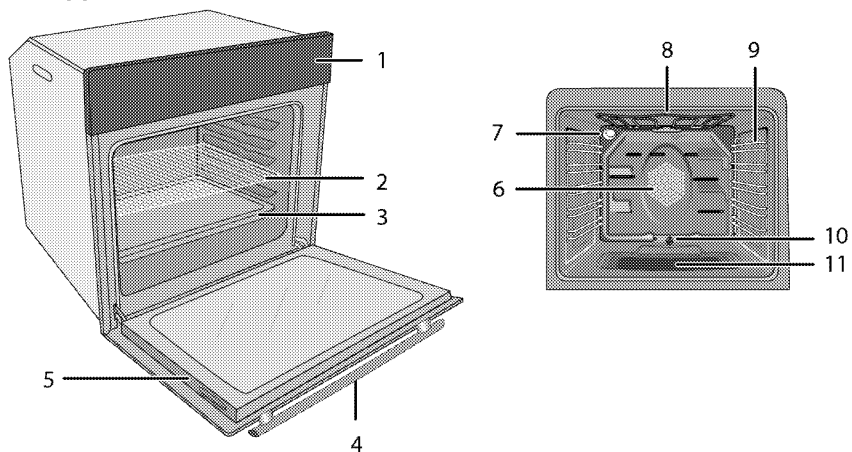
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

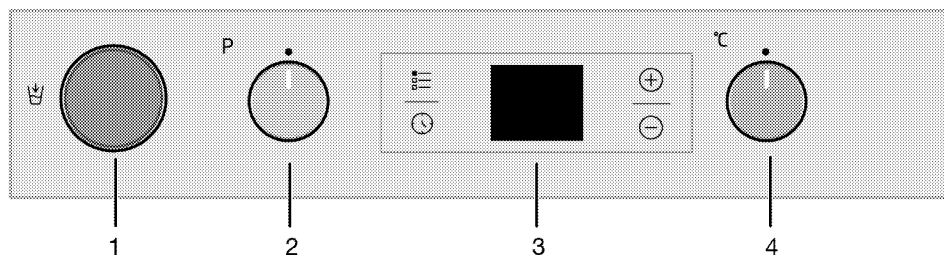
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

2 Општи информации

Преглед



- | | |
|---|----------------------------|
| 1 Контролен панел | 7 Светилка |
| 2 Полица со решетки | 8 Елемент со горен грејач |
| 3 Тава | 9 Позиции на полиците |
| 4 Рачка | 10 Цевка за испуштање вода |
| 5 Врата | 11 Сад за вода |
| 6 Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча) | |



- | |
|----------------------------|
| 1 Сад за вода |
| 2 Регулатор со функции |
| 3 Дигитален тајмер |
| 4 Регулатор за термостатот |

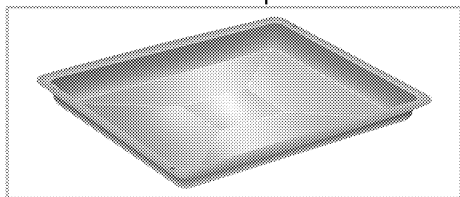
Содржина на пакувањето

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

1. Упатство за корисникот

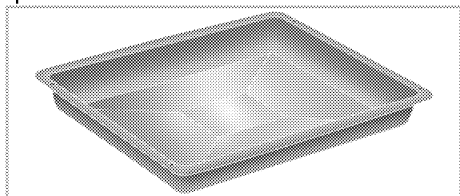
2. Стандардна тава

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



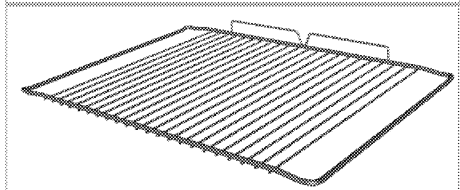
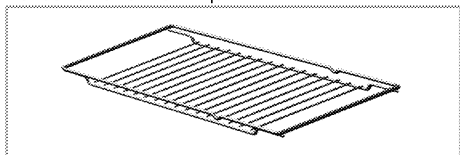
3. Длабока тава

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



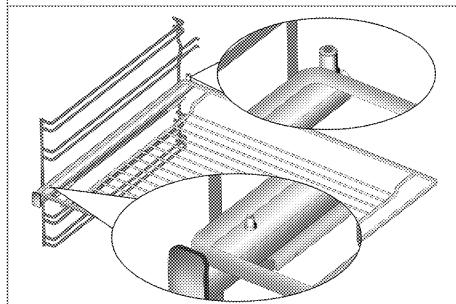
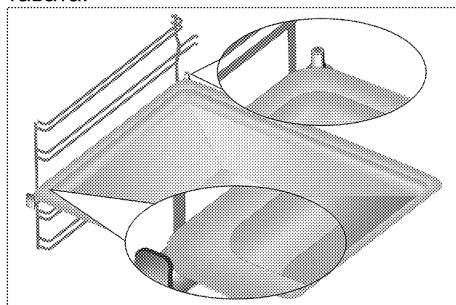
4. Решетка за грил

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



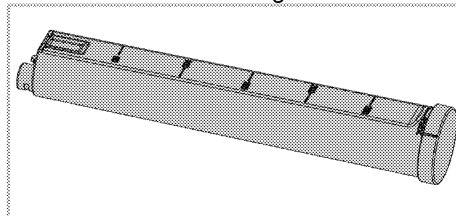
5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно. Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



6. Water container

It is the container where the water to be used when steam cooking is stored.



Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V~; 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	3 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	595 мм./594 мм./567 мм.
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 мм./560 мм./мин. 550 мм.
Главна рерна	Повеќенаменска рерна
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.0 kW

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

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

** Видете *Инсталација, страница 16*.



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



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



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

3 Инсталација

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

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

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

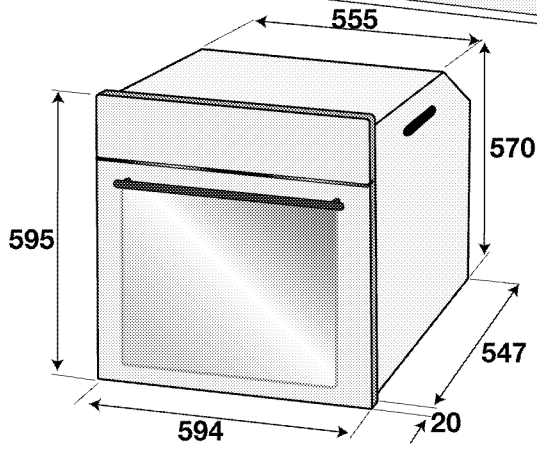
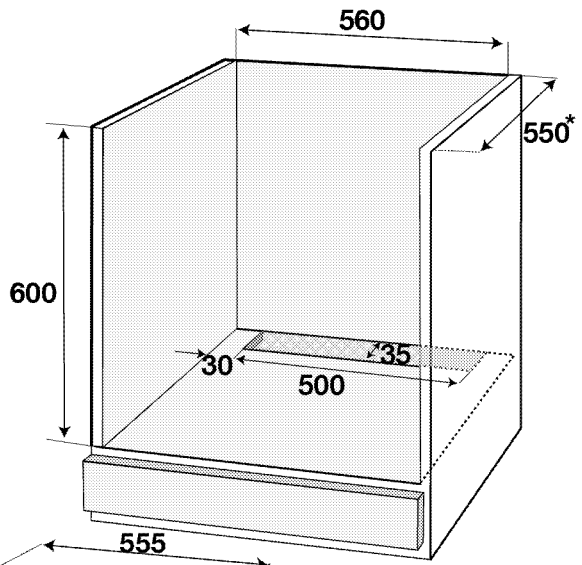
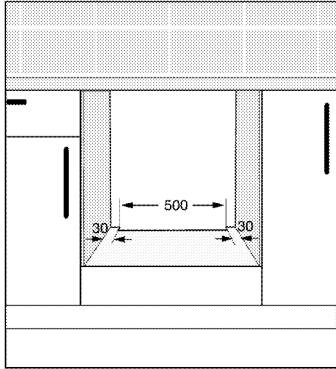
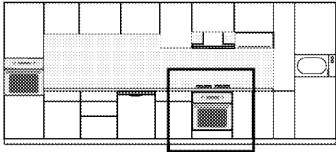
! Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.

! Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

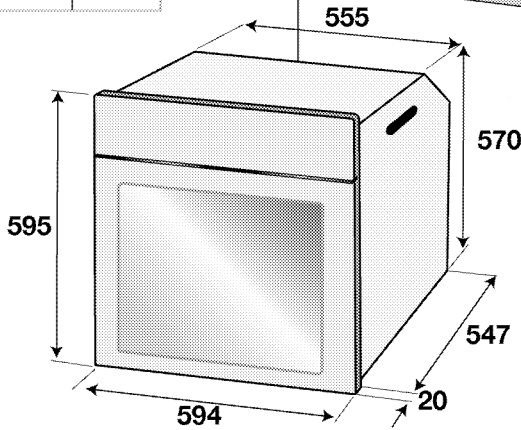
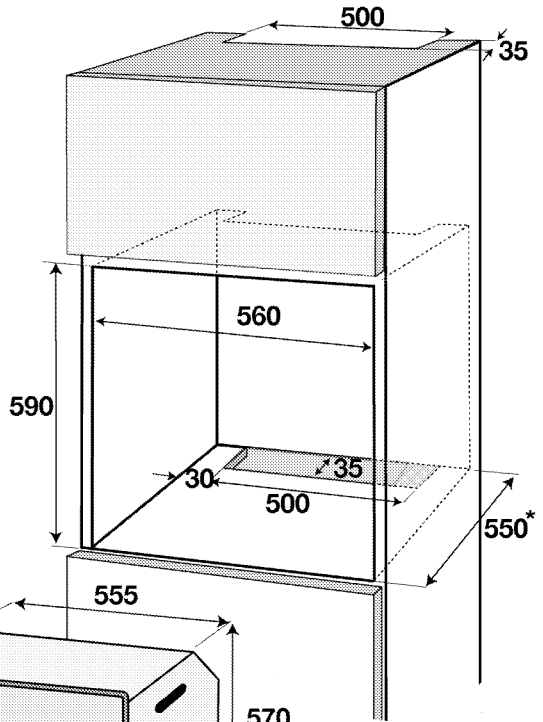
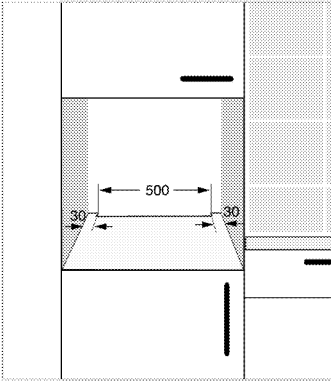
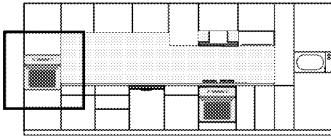
Пред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирани.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.
- Држете ја рерната од отворите за ракување на двете страни за да ја поместите.
- Пред да го инсталирате производот, отстранете ги сите материјали и документи одвнатре.
- Кујнскиот мебел мора да биде во согласност со димензиите дадени на сликата подолу. На задниот дел од кујнскиот мебел, мора да биде отсечен отвор со димензиите дадени на сликата подолу за да се овозможи доволна вентилација.
- i** Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.
- i** Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот.



* МИН.



* мин.

Поставување и поврзување

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

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во

18/МК

табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.

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

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

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

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

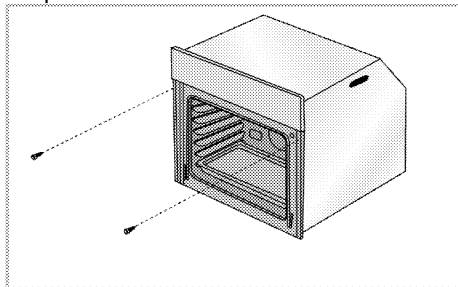
i Приклучокот на кабелот за напојување мора да биде на дофат по поставувањето (не пренесувајте го преку плочата.

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

Приклучете го кабелот за напојување во штекерот.

Инсталација на производот

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

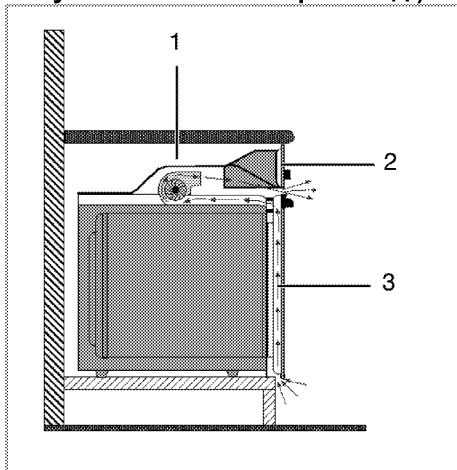


Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

По инсталирањето, проверете дали завртките се доволно затегнати и рерната не се поместува. Рерната може да се преврти за време на

користењето ако не е инсталирана според инструкциите и ако завртките не се доволно затегнати.

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



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

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

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

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

Конечна проверка

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

Фрлање на стариот производ

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

i Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

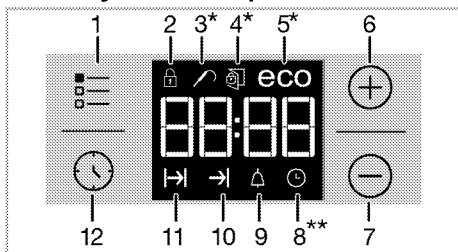
Совети за штедење енергија

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

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.

Првична употреба

Поставување на времето



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заштита за деца
- 3 Симбол за проверка на месото

- 4 Симбол за заклучена врата
- 5 Симбол за економично готвење
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за часовник
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење
- 11 Симбол за време на готвење
- 12 Копче за програми

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

** Локацијата на симболот и изгледот може да варираат во зависност од моделот на производ.


i При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притискајте \oplus/\ominus ги копчињата за да го поставите времето откако рерната ќе се вклучи за првпат. Потврдете со допирање на \odot симболот.

i Ако не се постави времето на почеток, часовникот ќе почне со работа од 12:00 и ќе се прикаже симболот \odot . Симболот ќе исчезне штом ќе се постави времето.

i Поставките за тековно време се откажуваат ако снеса струја. Треба одново да ги прилагодите.


Прво чистење на производот

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

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

Воведно загревање

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


 Врелите површини предизвикуваат изгореници! Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 24.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 24

Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот*, страница 36.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 15 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот*, страница 36

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

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



Врелите површини предизвикуваат изгореници! Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.



Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува параа. Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

Совети за печење

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

Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња

месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.

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

Совети за печење на грил

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

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

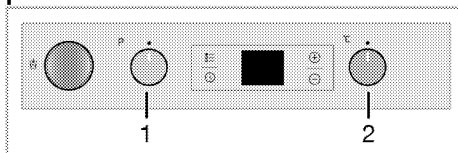
со производот. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



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

Како се работи со електричната рерна

Избор на температура и работен режим

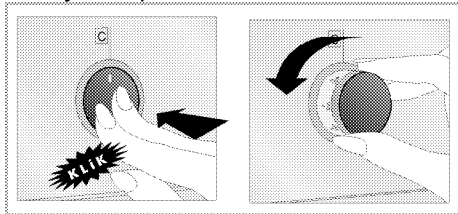


1 Регулатор со функции

2 Регулатор за термостатот

Рерната е опремена со регулатори на излегување што се појавуваат кога ќе ги притиснете.

1. Притиснете навнатре за да излезе регулаторот и потоа свртете го за да ја направите саканата поставка.



2. Кога е завршен процесот на готвење, притиснете го копчето навнатре.

1. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.

2. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.

» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува и анимацијата за греење со три линии на крајот десно ќе трепка. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, анимацијата ќе застане и симболот „C“ ќе се прикажува постојано веднаш до вредноста за поставената температура.

Исклучување на електричната рерна

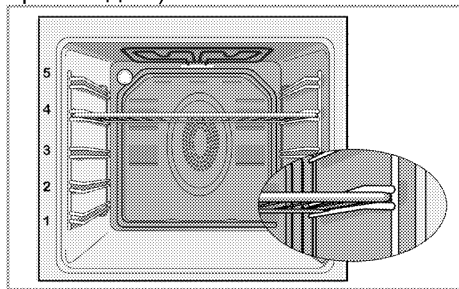
Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе).

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата.

Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

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

(Варира зависно од моделот на производот.)



Користење на функцијата за пареа

Вашата рерна има функција за готвење со помош на пареа. За време на готвењето, водата собрана на дното на рерната ќе испари со

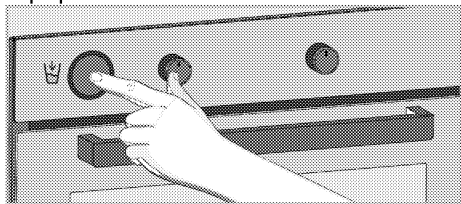
помош на топлината и оваа пареа ќе обезбеди подобри резултати во готвењето. Пареата ја прави површината на тестенините посветла, корките покрцкави и волуменот поголем. Освен тоа, пареата помага за намалување на влажноста на месото, правејќи го посочно и повкусно.

i Готвењето со помош на пареа може да се прави само со функциите за готвење на пареа наведени во упатството за употреба.

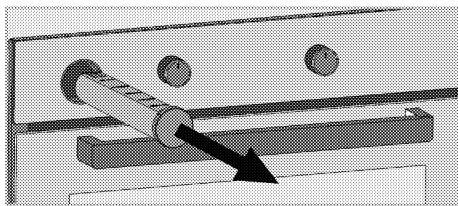
i Капацитетот на резервоарот за вода е 300 ml. При готвење, не додавајте повеќе од 300 ml вода во резервоарот за вода.

За готвење со помош на пареа:

1. Погледнете во табелата за готвење со помош на пареа за да ја одредите функцијата, температурата и времето соодветни за односното јадење и почеток на процесот на готвење. За јадења ненаведени во табелата, можете да ја одредите количината на вода, температурата, функцијата за готвење и времето.
2. Ставете го јадењето на препорачаната полица.
3. Кога ќе дојде време да додавање вода според табелата за готвење, притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на вашата рерна.

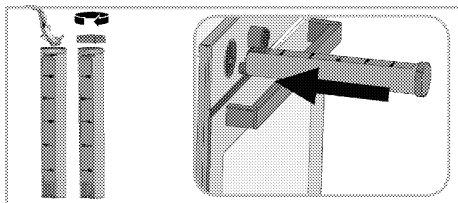


4. Извадете го бавно резервоарот за вода.



5. Отворете го капакот на резервоарот за вода и наполнете го со вода со количината наведена во табелата за готвење.

i Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само флаширана вода. Не додавајте раствори што се запаливи, кои содржат алкохол или тврди честички во резервоарот за вода.



6. Затворете го капакот на резервоарот за вода и вратете го назад во неговото лежиште. При поставување на резервоарот за вода, застанете кога ќе стигнете до 1то ниво. Ако продолжите да го притискате резервоарот, тој ќе стигне до 2то ниво и ќе почне да снабдува со вода.

i Има две нивоа за полнење на резервоарот за вода. Во 1то ниво, се сместува резервоарот за вода и не се снабдува рерната со вода. Во 2то ниво, се сместува резервоарот за вода и се снабдува рерната со вода.

7. Кога сакате да снабдите со вода, продолжете со притискање на резервоарот за вода за да стигне до 2то ниво.

» Водата во резервоарот за вода ќе започне полека да испарува од основата на рерната за да обезбеди поддршка на пареата за вашата храна.

8. На крајот на процесот на готвење, завртете ги копчињата за функција и температура во позиција за исклучување за да ја исклучите рерната.

i По секој циклус на готвење со помош на пареа, проверете дали има вода на дното на рерната. Ако има, употребете сува крпа за да ја избришете водата веднаш штом се излади рерната. Во спротивно, водата останата на дното на рерната би можела да предизвика бигор.

Работни режими

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

Сијаличка во рерната



Рерната не се загрева. Свети само сијаличката во рерната. Веројатно, работи и надворешниот вентилатор за ладење за да се избегне загревање на елементите.

Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пареа.



Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот сид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе само со една тава.

Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави.

Еко-загревање со вентилатор



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

3Д* -функција



Вклучени се горниот и долниот грејач топлењето преку вентилаторот (во задниот ѕид). Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава. Оваа функција мора да се користи и за готвење со помош на пареа.

Целосен грил



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

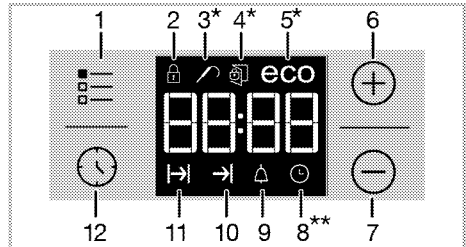
- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

Пиролиза



Оваа функција ѝ овозможува на рерната да се чисти самата на висока температура. Прочитајте го описот во поглавјето „Чистење и грижа“ за тоа како да ја користите оваа функција.

Употреба на часовникот на рерната



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Символ за заштита за деца
- 3 Символ за проверка на месото
- 4 Символ за заклучена врата
- 5 Символ за економично готвење
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Символ за часовник
- 9 Символ за аларм
- 10 Символ за крајно време за готвење
- 11 Символ за време на готвење
- 12 Копче за програми

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

** Локацијата на симболот и изгледот може да варираат во зависност од моделот на производ.

i Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути

Програмата се откажува ако снима струја. Мора одново да ја програмираат рерната.

i При кое било поставување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот. Мора да почекате малку за да се активираат поставките.

i Времето во денот не може да се постави ако нема направено поставка за готвење.

i Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готвење се постави кога ќе започне готвењето.

Табела со функции:

Табелата со функции ги посочува работните функции што може да се користат со рерната и нивните соодветни максимални и минимални температури.


i Функциите варираат зависно од моделот на производот!



Табела со функции	Опсег на температура (°C)
Горен и долен грејач	40-280
Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор	40-280
Загревање со вентилатор	40-280
Функција „3Д“	40-280
Целосен грил	40-280
Еко-загревање со вентилатор	160-220
Долен грејач	40-220


Готвење со поставување на времето за готвење;

Може да ја поставите рерната така што таа ќе се исклучи на крајот на одреденото време со поставување на време за готвење на тајмерот.


1.Изберете функција за готвење.

2.Допрете ⌚ додека не се појави симболот  на екранот за времето за готвење.

3.Поставете го времето за готвење со копчињата  / .

» » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  ќе се прикажуваат постојано.

4.Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.

» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето.  Во некои модели, Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат.


Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.



Поставување крај на времето за готвење за подоцна;


По поставување на времето за готвење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готвењето за подоцна.



Прилагоденото време треба да биде поголемо од 1 минута.



1.Изберете функција за готвење.




2.Допрете ⌚ додека не се појави симболот  на екранот за времето за готвење.

3.Поставете го времето за готвење со копчињата  / .

» » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  ќе се прикажува постојано.

4. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за крајното време за готвење.


5. Притиснете ги копчињата  /  за да го поставите крајното време за готвење.

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболите  и , ќе се прикажуваат постојано. Откако ќе започне готвењето, симболот  ќе исчезне.

6. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.


» **Тајмерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.**

Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.



» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето.  Во некои модели, Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.

7. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „End“ (крај) на екранот и се огласува тајмерот со аудио предупредување.


8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче. Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува вредноста за веќе поставената температура.



 Рерната одново ќе започне со работа ако го притиснете кое било копче за крај на аудио предупредувањето. Свртете ги копчињата за температура и функции на „0“ (исклучена) позиција за да ја исклучите рерната и да спречите таа повторно да почне со работа на крајот на предупредувањето.

Активирање на заштитата за деца
Можете да ја активирате функцијата за заштитата за деца за да бидете сигурни дека производот нема да се користи без ваша контрола.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.




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

2. Активирајте ја заштитата за децата со притискање на .

» Штом ќе се активира заштитата за децата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот и ќе свети симболот . Додека е вклучено копчето за функцијата на позиција 0, на екранот ќе се појави . Кога е вклучено копчето за функција, на екранот ќе се појави "STOP".
Производот нема да работи.



- i** Додека е вклучена заштитата за децата, копчињата за дигитален часовник нема да се користат и производот нема да работи. Заштитата за деца нема да се откаже ако сними струја.

Деактивирање на заштитата за деца



1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
» Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.
2. Исклучете ја заштитата за деца со допирање на .
» Се прикажува „OFF“ (исклучено) што ќе се исклучи заштитата за копчињата.

Поставување на алармот


Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење. Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.


1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

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

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата  / .

i Функционалните копчиња за тонот на алармот, времето во денот, осветленоста на екранот и копчињата за температура треба да бидат во позиција за исклученост - 0 (OFF).




» Симболот  ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот што ќе се постави времето за алармот.

3. По истекот на времето за алармот, симболот  ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

Исклучување на алармот





1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.
» Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

Откажување на алармот;

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за да го откажете алармот.
2. Притиснете и држете го копчето  додека не се прикаже „00:00“.





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

Менување на тонот за алармот

1. Допрете  додека не се прикаже „b-1“ или „b-2“ или „b-3“.
2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата  / .
3. Потврдете со  или времето што го поставивте ќе се активира набргу.


Промена на времето во денот

За менување на времето во денот што сте го поставиле порано:

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
2. Поставете го времето во денот со копчињата  / .
3. Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

Поставување на осветленоста на екранот

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

1. За осветленост на екранот, допрете  додека да се појават на екранот d-01 или d-02, или d-03.
2. Поставете ја саканата осветленост со копчињата \oplus / \ominus .


» Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

Економичен режим


Со поставување на времето за готвење во рерната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите.


Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од рерната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.

Поставување на економичен режим


1. Допрете  додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.
» Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.
2. Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето \oplus .
» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот, а симболот **есо** (еко) ќе продолжи да свети.

Оневозможување на економичниот режим

1. Допрете  додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.
» Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.
2. Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето \ominus .
» Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.


 Во режим на економичен вентилатор (ако постои) светилката за печката нема да се вклучи за заштеда на струја.























Табела со времиња за готвење

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

Печење тесто и месо

 1-вата полица во рерната е **долната** полица.

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

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
	2 тава	1-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазањи	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30















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

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Табела за готвење за тестирање јадења

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

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тава	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60

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

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Еко-загревање со вентилатор

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

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

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

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

Совети за печење колачи

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

Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.














- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.

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

Совети за готвење зеленчук

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

Табела за готвење со помош на пареа

Јадење	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Количина на вода која треба да се користи (ml)	Време да се додаде вода (мин.) **	Време на готвење (приближно во мин.)	Тежина (приближна тежина на храна, во грамови)
Леб	Стандардна тава*		3	200	100	по претходно загревање	35 ... 45	820
Пилешко со зеленчук	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 190	200	25	60 ... 70	2000
Стек од ребро	Стандардна тава*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Печени компири	Стандардна тава*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Јагнешки бут	Стандардна тава*		3	170	250+250** *	по претходно загревање	110 ... 120	1900
Стек со зеленчук	Стандардна тава*		3	170	250+250** *	по претходно загревање	90 ... 100	1000
Лосос со зеленчук	Стандардна тава*		3	180	150	по претходно загревање	25 ... 35	500
Колачиња со кокос	Стандардна тава*		3	170	150	по претходно загревање	25 ... 35	500
Лисната кифла	Стандардна тава*		3	180	150	по претходно загревање	25 ... 35	500
Пилешки кнедли	Стандардна тава*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Касерола од печен зеленчук	Стандардна тава*		3	200	250+150** *	15	65 ... 75	1500
Макарони со сирење	Стандардна тава*		3	200	200	по претходно загревање	25 ... 35	1500
Пилешки копани	Стандардна тава*		3	200	250	по претходно загревање	25 ... 35	800

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

**Го покажува преостанатото време по претходното загревање

***Количина на вода за да додадете половина од времето за готвење

Како се работи со грилот



Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Вклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
2. Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
3. Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.

» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува и анимацијата за греење со три линии на крајот десно ќе трепка. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, анимацијата ќе застане и симболот „C“ ќе се прикажува постојано

Печење на грил со електричен грил

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

во зависност од густината

*Претходно загрејте околу 5 минути.

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

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

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

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

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

веднаш до вредноста за поставената температура.

Исклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



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

Табела со времиња на готвење за грил

6 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

▲ Општи предупредувања

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

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

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

Емајлирани површини

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

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

Каталитички површини

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

Стаклени површини

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

ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.

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

Пластични делови и обоени површини

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

Чистење на додатоците

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

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги

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

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

Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)

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

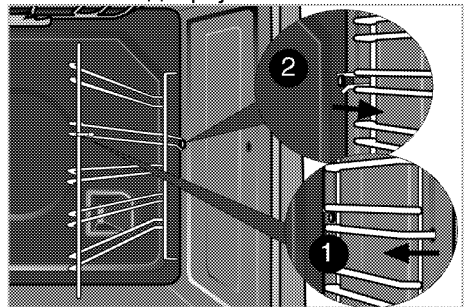
Чистење на страничните сидови на рерната

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

зависност од видот на површината на страничните сидови.

За да ги извадите страничните метални полици:(Варира зависно од моделот на производот.) (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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

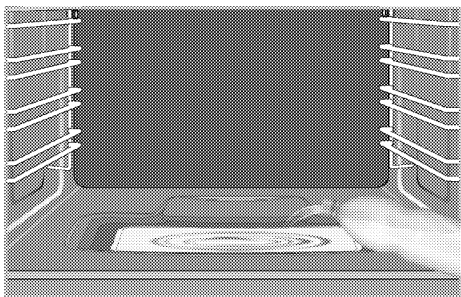


Чистење на базенот со вода на основата на рерната

Во зависност од честота на користење на готвење со помош на пареа - едноставни операции на чистење со пареа и од тоа колку е тврда водата, може да се појават дамки од бигор на основата на рерната.

За да го отстраните бигорот кој може да настане во базенот со вода на основата на рерната по операциите на готвење со помош на пареа - едноставни операции на чистење со пареа, по секои 2 или 3 операции:

- 1.додајте 350 cc бел оцет (киселоста на оцетот не смее да надмине 6%) во базенот со вода на основата на рерната.



2. Почекајте најмалку 30 минути за да дозволите оцетот да ги раствори остатоците од бигор на амбиентална температура.
3. Исчистете го базенот со вода со мека, мокра крпа, а потоа со сува мека крпа.

i Не користете производи за чистење кои содржат киселини или хлориди за да го чистите базенот со вода на основата на рерната. Не чистете го со гребење бигорот кој може да се формира во базенот со вода на основата на рерната. Инаку ќе се оштети основата на производот.

За полесно чистење на бигорот што може да се создаде во садот со вода на дното на рерната, освен чекорите за отстранување на бигор наведени погоре, по секоја 10-та употреба направете го и следново:

Изберете работна функција во која долниот греач е активен и пуштете ја рерната да работи 2-3 минути на 100°C. Потоа исклучете ја рерната и во садот со вода на дното на рерната ставете средство за чистење на внатрешните површини на рерните и на скари, кое го препорачува веб-страницата на Вашиот производ, и оставете го да дејствува 5 минути. По 5 минути избришете го садот со вода на дното

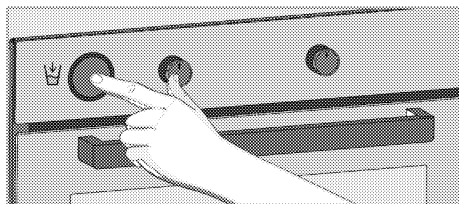
на рерната со влажна микрофибер крпа и потоа исушете го.

Лесно чистење со пареа

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

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Притиснете го резервоарот за вода лоциран на контролната табла на вашата рерна за да го отстраните резервоарот. Наполнете 200 ml вода во резервоарот.

i Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само флаширана вода. Не додавајте раствори што се запаливи, кои содржат алкохол или тврди честички во резервоарот за вода.



3. Нежно ставете го резервоарот на место и притиснете додека не стигне на 2ро ниво. Водата ќе почне да го полни садот на дното на рерната.

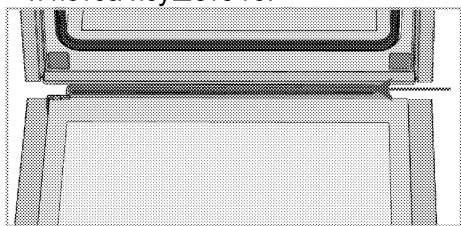
i Има две нивоа за полнење на резервоарот за вода. Во 1то ниво, се сместува резервоарот за вода и не се снабдува рерната со вода. Во 2то ниво, се сместува резервоарот за вода и се снабдува рерната со вода.

4. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со пареа и пуштете ја на 100°C на период од 25 минути.

- Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
- Користете топла вода со средство за миеење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

i При функцијата за лесно чистење со пара, водата на дното на рерната се очекува да испари и кондензира во внатрешноста и на вратата на рерната така што лесната нечистотија на рерната е омекната. Кондензацијата на вратата на рерната може да предизвика прокапување при отворање на вратата. Избришете ја кондензацијата веднаш штом ја отворите вратата

- (Може да не е вклучена со вашиот производ.) По кондензацијата во рерната, може да се појави вода или влага во каналот во садот под рерната. По употреба, исчистете го овој канал со базен со влажна крпа и потоа исушете го.



Пиролитско самостојно чистење


! Врелите површини предизвикуваат изгореници! Не допирајте го производот додека апаратот е во процес на самостојно чистење, затоа држете ги децата понастрана. Почекајте барем 30 минути пред да ги отстраните остатоците.

Рерната е опремена со пиролитичко самостојно чистење. Рерната се загрева на приближно 420-480 °C и преостаната нечистотија се согорува во пепел. Може да се појави голем дим. Обезбедете добро проветрување. Пиролизата треба да се користи по приближно секоја 10та употреба на рерната.

- Извадете ја целата опрема од рерната. Кај модели со странична решетка, не заборавајте да ги извадите страничните решетки. Ако вашиот производ е опремен со пиролитички заштитени додатоци (отпорни на самостојно чистење при високи температури), тогаш не треба да ги вадите од рерната.
- Пред циклусот на чистење, тргнете ја нечистотијата од надворешните површини и од внатрешноста на рерната со влажна крпа.

i Не чистете ја гумата на вратата. Фиберсталкото е многу осетливо и може лесно да се оштети. Во случај на оштетување на дихтунгот на вратата на рерната, заменете го со нов што сте го набавиле од областен сервисер.

i Испразнете го резервоарот за вода пред да почнете со пиролитичкото чистење. Бидејќи за време на чистењето внатрешноста на рерната ќе достигне висока температура, ако во неа се додава вода може да се слушне силен шум и може да се оштети внатрешната површина на рерната.




3. „Pyrolysis“  (пиролиза) Изберете ја пиролитичката функција (самостојно чистење).

P2:00 ќе свети на екранот.

4. Поставете го регулаторот за функции на највисоката „макс“ (максимална) температура.

5. Кога еднаш ќе почне функцијата за пиролиза, **P2:00** ќе свети на екранот постојано и ќе почне да одбројува.

6. Функцијата за економична пиролиза е пократка од вообичаената пиролиза. Можете да ја користите функцијата за економична пиролиза во вашата лесно валкана печка.

i Овозможување на функцијата за економична пиролиза: Ако еко-режим е вклучен во Постапките, економичната пиролиза веќе ќе биде овозможена. Ќе се прикаже **P1:30** на екранот. Ако Еко функцијата е исклучена во Постапките, можете да ја изберете функција  и потоа да ја вклучите со копчињата  / .


i Нема да започне пиролитското самостојно чистење доколку регулаторот за функции не е поставен на максимум.

7. Времето за самостојно чистење се појавува на приказот (Варира зависно од моделот на производот.). Ова времетраење не може да се прилагодува.

Крајот на циклусот за самостојно чистење може да се прилагодува.

8. Вратата на рерната не може да се отвори и се појавува симболот за

заклучување  на екранот во текот на самостојното чистење.

Останува заклучена извесен период по завршување на пиролитската функција. Не отворајте ја вратата насила влечејќи ја рачката си додека не исчезне симболот за блокада .

9. Рерната ќе испушти звучен сигнал по завршувањето на процесот за чистење и End (крај) ќе се прикаже на екранот.

10. Откако ќе се прикаже End (крај), исклучете ја постапката поставувајќи ги копчињата за функција и температура на 0 (OFF).

11. По циклусот на чистење, тргнете ги талозите од нечистотијата со вода и оцет.

i Откако ќе се исчезне „End“ (крај), и не сте ги поставиле копчињата за функција и температура на 0 (OFF), функцијата за пиролиза ќе започне одново.

i Штом функцијата за пиролиза е завршена, заклучувањето на вратата ќе биде активно додека се олади печката до соодветна температура. Ако сакате да готвите нешто во текот на овој процес, ќе се прикаже **"Hot"(Жешко)** и готвењето нема да биде дозволено.

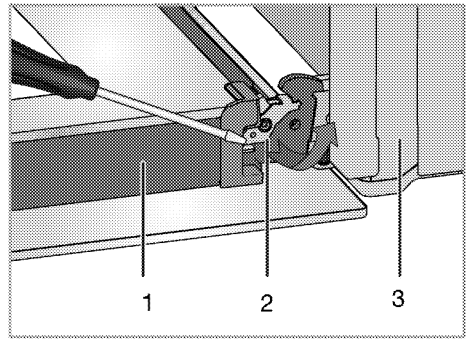
Чистење на вратата на рерната

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

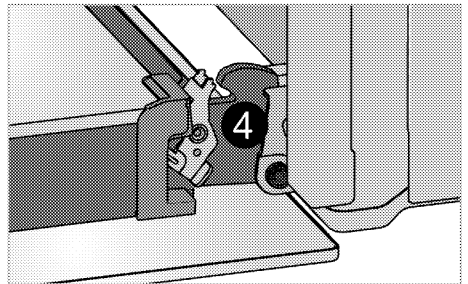
Можете да ги извадите вратата на рерната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на рерната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент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

Вадење на вратата на рерната

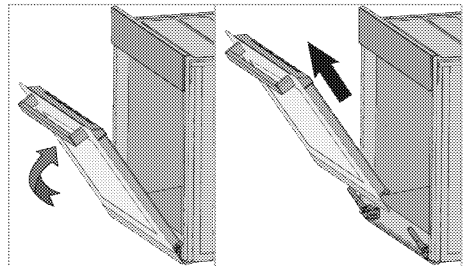
- 1.Отворете ја предната врата (1).
- 2.Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



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



3. Поместе ја предната врата половично.



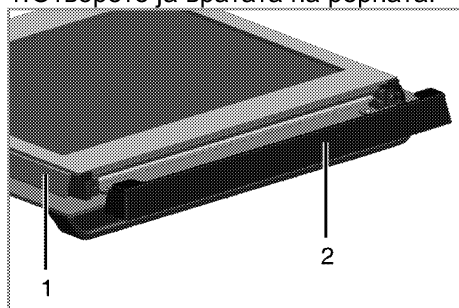
- 4.Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.

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

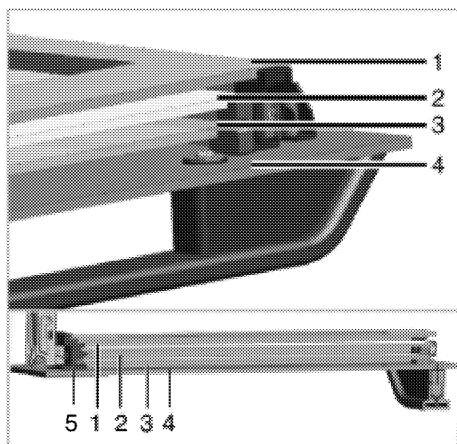
Вадење на внатрешното стакло на вратата (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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

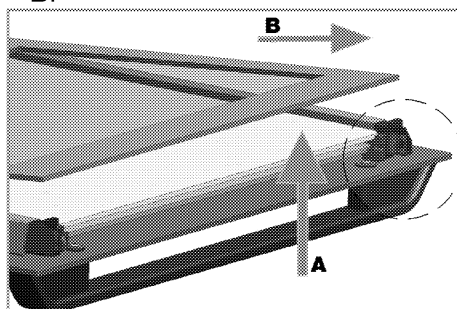
1. Отворете ја вратата на рерната.



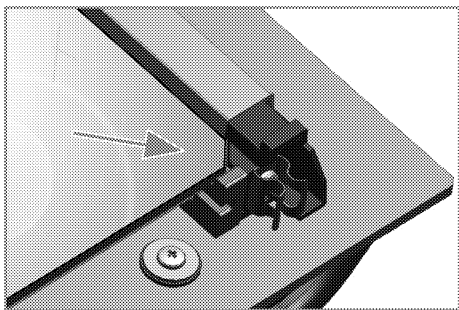
- 1 Рамка
 - 2 Пластичен дел
2. Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата .



- 1 Највнатрешно стаклено окно
 - 2 Второ внатрешно стаклено окно
 - 3 Трето внатрешно стаклено окно
 - 4 Надворешно стаклено окно
 - 5 Пластичен отвор за стакленото окно - долу
3. Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.



4. Повторете ја истата постапка за да ги извадите второто и третото внатрешно стакло.



Првиот чекор при составување на вратата е да ги ставите второто и третото внатрешно стаклено окно (2, 3).

Како што е прикажано на сликата, ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор.

Бидејќи второто и третото внатрешно стаклено окно може да си ги менуваат местата, нивниот ред на поставување не е важен.

Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон второто стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на сите внатрешни стаклени окна во долните пластични отвори (5).

Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликнување.

i Сите стаклени окна мора да се постават на свое место по чистење.

Чистење на сијаличката на рерната

Ако се извалка стаклениот капак на сијаличката на рерната во просторот за готвење, исчистете го со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува крпа. Ако

сијаличката на рерната престане да работи, можете да ја замените следејќи ги следниве упатства.

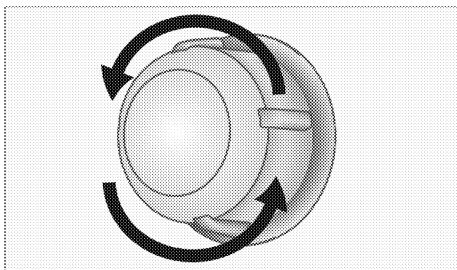
Заменување на сијаличката на рерната

⚠ Општи предупредувања

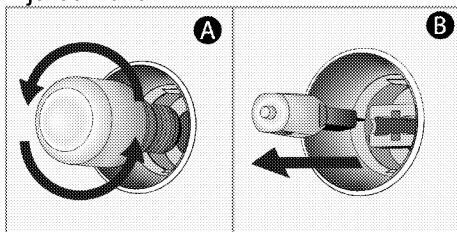
- За да се избегне ризик од електричен удар, пред да ја замените сијаличката исклучете го производот од електричната мрежа и почekaјте рерната да се излади. Од жешките површини може да се изгорите!
- Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар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

Ако вашата рерна има кружна сијаличка,

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



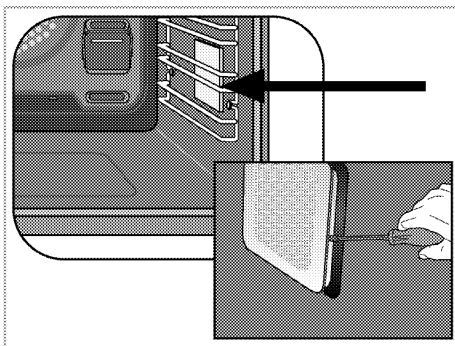
3. Ако сијаличката е тип (А) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (В), извлечете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



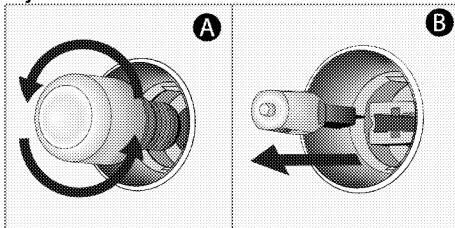
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Ако вашата рерна има четириаголна сијаличка,

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



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



5. Повторно наместете ги стаклениот капак и металните полици.

7 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

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

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

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

Производот не работи.

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

Сијаличката во рерната не работи.

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

Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Тајмерот не е наместен кај моделите што се опремени со тајмер. >>> *Прилагодете го времето.*
(Кај производите со микроречка, тајмерот ја контролира само микроречката.)
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

(Кај моделите со тајмер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.

- Има прекин на струја. >>> *Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.*

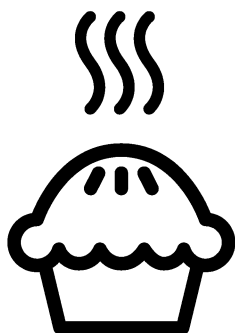


Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

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

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

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vrelе površine.



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

**1 Važna uputstva i upozorenja
za bezbednost i okruženje 4**

Opšta bezbednost.....	4
Bezbednost električnih proizvoda	4
Bezbednost proizvoda.....	6
Namena	9
Bezbednost dece.....	9
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad ..	10
Odlaganje ambalažnog materijala	10

2 Opšte informacije 11

Pregled.....	11
Sadržaji pakovanja	12
Tehničke specifikacije	13

3 Instalacija 14

Pre instalacije.....	14
Instalacija i povezivanje	16
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad ..	18

4 Pripreme 19

Saveti za uštedu energije	19
Prva upotreba	19
Podешavanje vremena.....	19
Prvo čišćenje proizvoda	19
Prvo zagrevanje	20

5 Kako rukovati rernom 21

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	21
Kako koristiti električnu rernu.....	22
Korišćenje funkcije za paru	22
Režimi rada	23
Korišćenje sata rerne.....	25
Tabela vremena kuvanja.....	28
Kako rukovati roštiljem	33
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja.....	33

6 Održavanje i nega 34

Opšte informacije o čišćenju.....	34
Čišćenje dodataka	35
Čišćenje kontrolne table	35
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	36
Pirolitičko samočišćenje	37
Čišćenje vrata rerne	39
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima....	39
Čišćenje sijalice u rerni	41

7 Otklanjanje kvarova 43

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

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

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti.

Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.

- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva.

Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.

- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser.

Postoji opasnost od električnog udara!

- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano

lice kako bi se izbegle opasnosti.

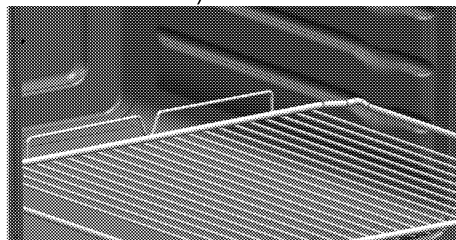
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

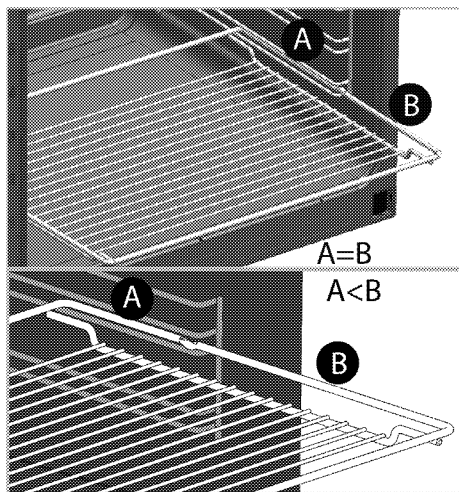
Bezbednost proizvoda

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

rerne. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.

- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).





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

stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- **UPOZORENJE:** Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Pre ciklusa čišćenja uklonite svu prljavštinu sa spoljnih površina koristeći vlažnu krpu. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne. Ako je vaš proizvod opremljen dodatkom koji je otporan na pirolitičko čišćenje (otporan na samostalno čišćenje na visokoj temperaturi), ne morate da uklanjate ove dodatke iz rerne. pogledajte *Sadržaji pakovanja, strana 12*.
- Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine! Ne dodirujte proizvod i udaljite decu za vreme samočišćenja. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.
- U toku pirolitičkog čišćenja, površine mogu postati toplije nego kod standardne upotrebe. Udaljite decu.

- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za sistem pare:

- Kada kuvate na paru, para može izaći ako otvorite vrata proizvoda. Ovo može izazvati rizik od opekotina. Budite pažljivi kada otvarate vrata.
- Vлага koja ustaje unutar rerne posle kuvanja na paru može dovesti do korozije. Posle kuvanja sačekajte da se unutrašnjost rerne osuši. Nemojte čuvati vlažnu hranu unutar rerne na duže vreme.
- Nemojte koristiti destilovanu ili filterisanu vodu. Koristiti samo flaširanu vodu. Nemojte dodavati rastvore koji su zapaljivi, sadrže alkohol ili čvrste čestice u rezervoar za vodu.
- Kada kuvate na paru nemojte koristiti posuđe koje može da zarđa.
- Nikada nemojte čekati da se osuši rezervoar za vodu u rerni.
- Posle svakog kuvanja na paru, ispraznite preostalu vodu u rezervoaru za vodu i očistite rezervoar. Korišćenje preostale vode u rezervoaru

za vodu za naredni ciklus kuvanja će dovesti do problema u smislu higijene.

- Nemojte prati rezervoar za vodu u mašini za sudove. Obrišite ga čistom i vlažnom krpom, a zatim osušite suvom krpom.
- Rezervoar za vodu mora biti suv posle upotrebe i postavljen na ovaj način.
- Za kamenac u rezervoaru za vodu, dodajte 2 dl vode i 1 kašičicu limunske kiseline u rezervoar i sačekajte 1 čas. Zatim isperite pod mlazom vode i osušite. Preporučeno je da ovo uradite posle svakih 4 ili 5 korišćenja.
- Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti u rezervoaru za vodu na dnu pećnice. Dno proizvoda će se u suprotnom oštetiti.
- Za čišćenje rezervoara za vodu na dnu pećnice nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlor.
- U zavisnosti od učestalosti postupaka čišćenja parom u slučaju lakog spremanja hrane na pari i tvrdoće vode koja se koristi, na dnu pećnice se mogu pojaviti fleke od kamenca.

- Da biste uklonili kamenac koji se može pojaviti u rezervoaru za vodu na dnu pećnice nakon postupaka čišćenja parom u slučaju lakog spremanja hrane na pari, dodajte 350 cm³ bijelog sirćeta (kiselost sirćeta ne sme biti veća od 6%) u rezervoar za vodu na dnu pećnice na sobnoj temperaturi nakon svaka 2 ili 3 korišćenja, a zatim sačekajte 30 minuta. Nakon 30 minuta očistite ovo područje mekom vlažnom krpom i posušite suvom krpom.
- Pri kuvanju parom, preporučeno je da se doda voda u količini navedenoj u tabeli za kuvanje.
- Pri skidanju ili stavljanju rezervoara za vodu, obratite pažnju da ne prospete vodu na površinu rerne ili druge neželjene površine.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.

- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- **PAŽNJA:** Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- **UPOZORENJE:** Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne

materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.

- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU).

Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

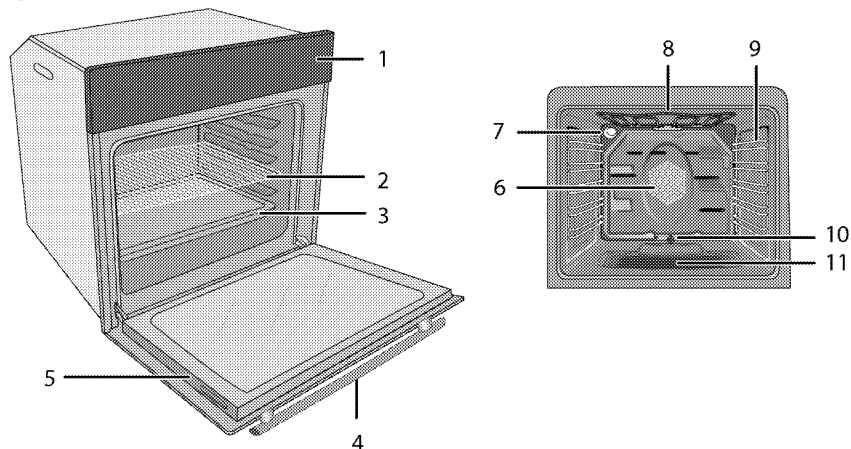
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

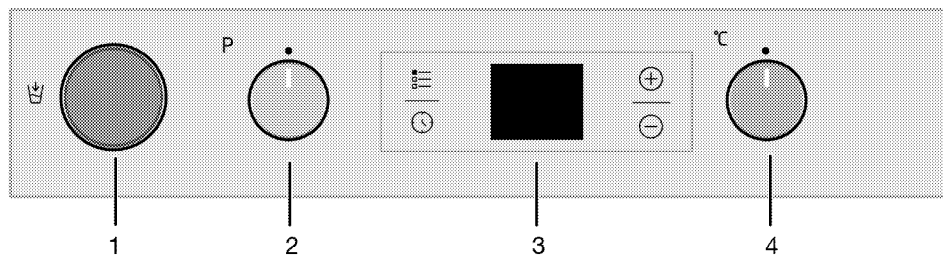
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa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

2 Opšte informacije

Pregled



- | | |
|---|---------------------------|
| 1 Kontrolna tabla | 7 Lampa |
| 2 Žičana polica | 8 Gornji grejač |
| 3 Pleh | 9 Položaji police |
| 4 Ručka | 10 Cev za ispuštanje vode |
| 5 Vrata | 11 Bazen |
| 6 Motor ventilatora (iza čelične ploče) | |



- | |
|-----------------------------------|
| 1 Posuda za vodu |
| 2 Obrtno dugme za izbor funkcije |
| 3 Digitalni vremenski programator |
| 4 Obrtno dugme termostata |

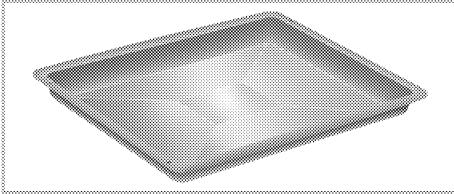
Sadržaji pakovanja

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

1. Korisnički priručnik

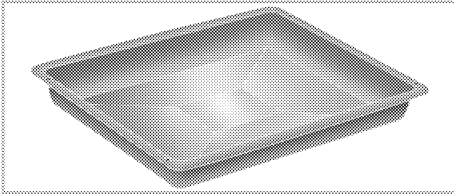
2. Standardni pleh

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



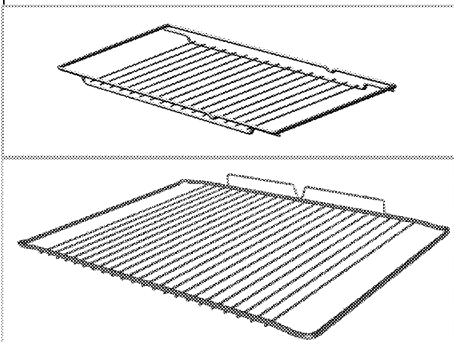
3. Duboki pleh

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



4. Žičani roštilj

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

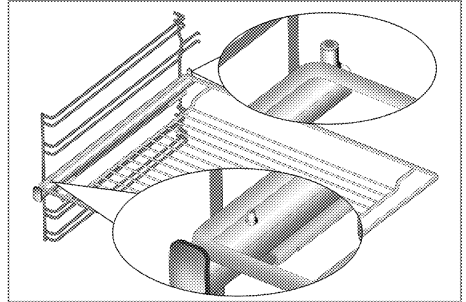
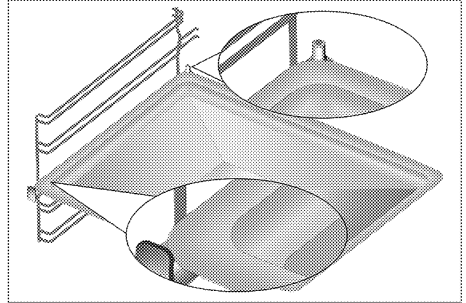


5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

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

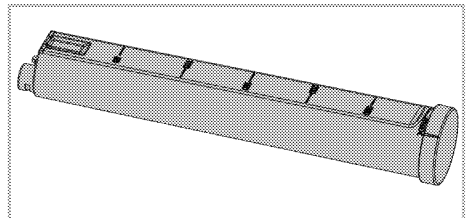
Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanuolicu.

Kada koristite pleh i žičanuolicu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



6. Water container

It is the container where the water to be used when steam cooking is stored.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V~; 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rena	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.0 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskeg rejtinga električnih remi navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje). Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1- Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 14.*



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




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





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

3 Instalacija

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



 Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.

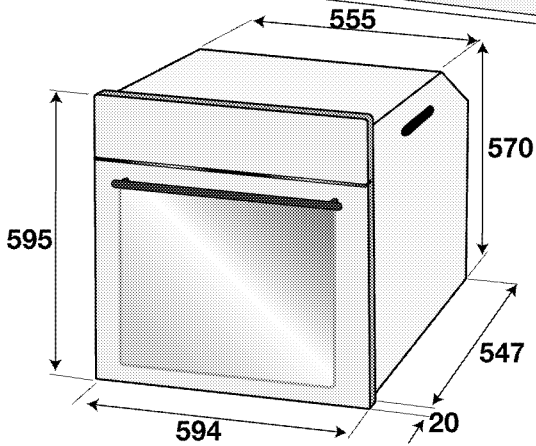
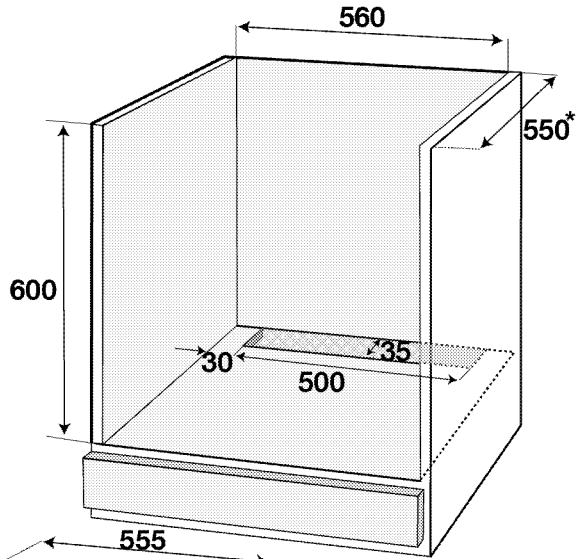
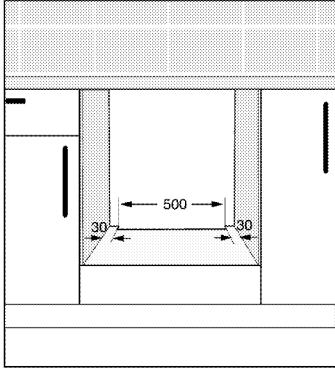
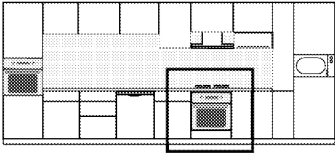
 Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

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

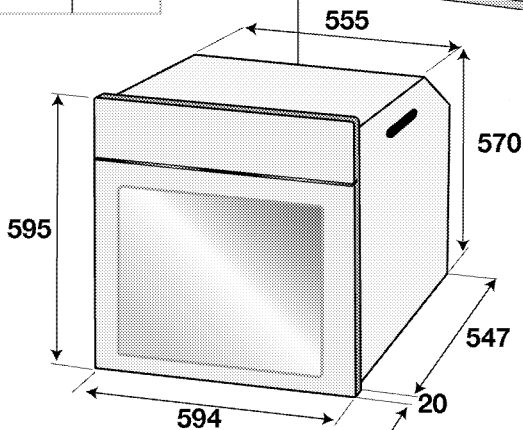
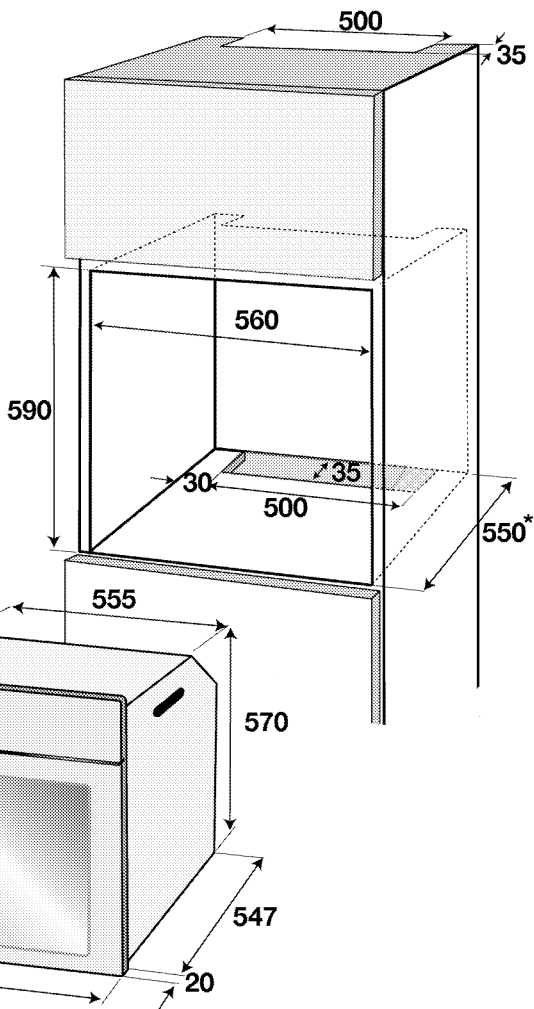
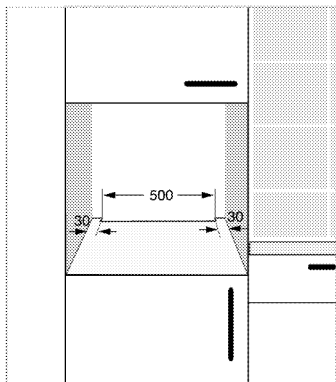
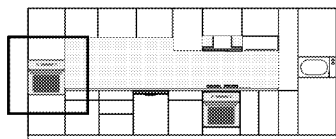
Pre instalacije

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

- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
 - Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
 - Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
 - Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.
 - Držite rernu za otvore za držanje na obe strane i pomerite je.
 - Pre postavljanja proizvoda uklonite sav materijal i dokumente koji se nalaze unutra.
 - Kuhinjski nameštaj mora da bude usaglašen sa dimenzijama koje su date na slici u nastavku. U zadnjem odeljku kuhinjskog nameštaja sečenjem mora da se napravi otvor dimenzija datih na slici u nastavku da bi se obezbedila dovoljna ventilacija.
-  Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.
-  Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

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

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog

električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će prosteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.

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

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

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

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

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

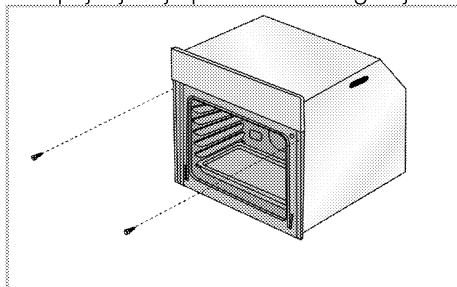
i Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Instalacija proizvoda

Instalacija proizvoda

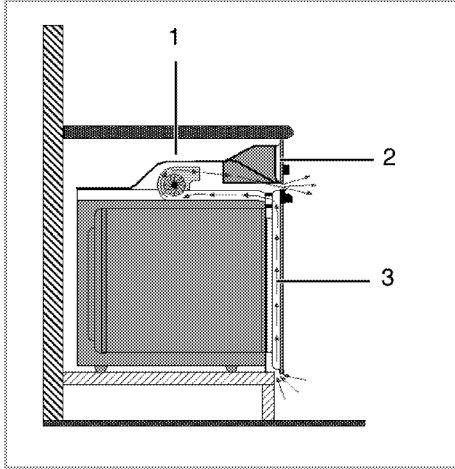
1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



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

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

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



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

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

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

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

Finalna provera

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

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

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

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

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

4 Pripreme

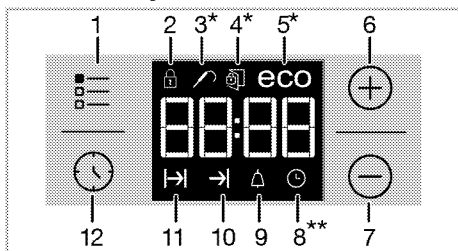
Saveti za uštedu energije

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

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerma već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba

Podešavanje vremena



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol zaključavanja zbog dece
- 3 Simbol sonde za meso
- 4 Simbol brave za vrata
- 5 Simbol ekonomičnog kuvanja
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol sata

- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

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

** Njegova lokacija na ekranu može da se razlikuje u zavisnosti od modela proizvoda.

i Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite \oplus/\ominus tastere da biste podesili sat kada se rerma uključi prvi put. Potvrdite podešavanje dodirivanjem \odot simbola.

i Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od 12:00 a simbol \odot će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podesi.

i Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podesiti.

Prvo čišćenje proizvoda

- i** Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.
1. Uklonite sve ambalažne materijale.
 2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

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



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

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 22*.

5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 22*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 33*.
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 33*



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

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine! Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



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

Saveti za pečenje

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

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.

- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

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

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

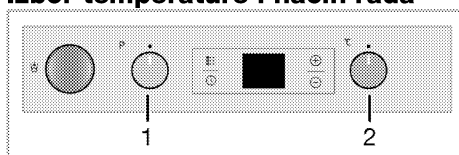


Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

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

Kako koristiti električnu rernu

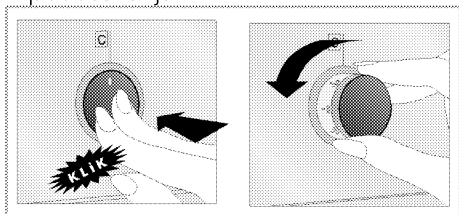
Izbor temperature i način rada



- 1 Obrtno dugme za izbor funkcije
- 2 Obrtno dugme termostata

Na vašoj rerni postoje iskačuća dugmad koja iskaču kada ih pritisnete.

1. Pritisnite dugme da bi iskočilo, a zatim ga okrenite da izvršite željena podešavanja.



2. Kada se proces kuvanja završi, pritisnite dugme ka unutra.

1. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.
2. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.

» Rerna se zagreva do podešene temperature i održava je i animacija grejanja od tri linije treperi skroz desno. Kada temperatura unutar rerne dostigne ciljnu vrednost, animacija se prekida i

simbol „C“ se stalno prikazuje pored podešene vrednosti temperature.

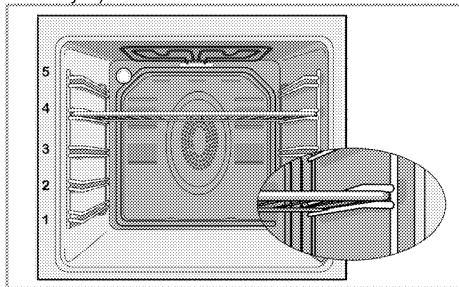
Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici.

Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Korišćenje funkcije za paru

Vaša pećnica ima funkciju kuvanja na paru. Tokom kuvanja voda koja se dovodi na donju ploču pećnice će se isparavati uz pomoć toplote, a ova para će osigurati bolje rezultate u kuvanju.

Para osigurava da su površine peciva svetlije, kora hrskavija i što je veća.

Štaviše, parna pomoć smanjuje gubitak vlage u mesu, osiguravajući da je sočnije i ukusnije.

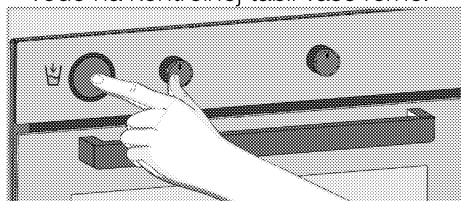


Kuvanje uz pomoć pare možete obaviti samo uz funkcije kuvanja parom navedene u Priručniku za korišćenje.

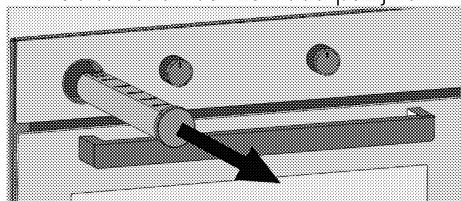
i Kapacitet rezervoara za vodu je 300 ml. Kada kuvate, nemojte dodavati više od 300 ml vode u rezervoar za vodu.

Za kuvanje uz pomoć pare:

1. Pogledajte tabelu za kuvanje uz pomoć pare da biste podesili funkciju, temperaturu i vreme pogodno za odnosno jelo i počnite proces kuvanja. Za jela koja nisu navedena u tabeli, možete odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju kuvanja i vreme.
2. Stavite jelo na preporučenu policu.
3. Kada dođe vreme za dodavanje vode us kladu sa tabelom za kuvanje, pritisnite ustanovljavanje rezervoara vode na kontrolnoj tabli vaše rene.

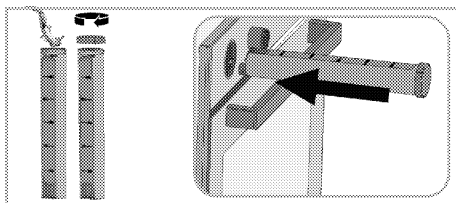


4. Izvadite rezervoar za vodu pažljivo.



5. Otvorite poklopac rezervoara za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tabeli za kuvanje.

i Nemojte koristiti destilovanu ili filterisanu vodu. Koristiti samo flaširanu vodu. Nemojte dodavati rastvore koji su zapaljivi, sadrže alkohol ili čvrste čestice u rezervoar za vodu.



6. Zatvorite poklopac rezervoara za vodu i vratite ga u ležište. Kada vraćate rezervoar za vodu zaustavite se kada dostignete 1. nivo. Ako gurnete rezervoar dalje, on će dostići 2. nivo i početi snabdevanje vodom.

i Postoje dva nivoa na kućištu rezervoara vode. Na 1. nivou, rezervoar vode je podešen na mestu i ne snabdeva renu vodom. Na 2. nivou, rezervoar vode je podešen na mestu i snabdeva renu vodom.

7. Kada želite da dodate vodu, nastavite s guranjem rezervoara za vodu dok ne dostignete 2. nivo.
» Voda iz rezervoara za vodu će početi lagano da teče u dno rene da bi obezbedila paru za pripremu vaše hrane.
8. Na kraju procesa kuvanja, isključite dugmad za funkciju i temperaturu kako biste isključili renu.

i Posle svakog ciklusa kuvanja uz pomoć pare, proverite dali ima vode na dnu rene. Ako ima, upotrebite suhu krpu da obrišete vodu čim se rema ohladi. U suprotnom, voda koja ostaje na dnu rene može stvoriti kamenac.

Režimi rada

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

Sijalica rene



Rerna se ne zagreva. Pali se samo sijalica rene. Moguće je da će raditi i eksterni rashladni ventilator kako bi se izbeglo zagrevanje odeljaka.

Gornji i donji grejač



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

Donji grejač



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



Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj remi. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Zagrevanje ventilatorom



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

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

Eko zagrevanje sa ventilatorom



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

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

"3D" funkcija



Gornji grejač, donji grejač i zagrevanje ventilatorom (u zadnjem zidu) su uključeni.



Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom. Ovu funkciju takođe morate koristiti pri kuvanju uz pomoć pare.

Full grill (Veliki roštilj)



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

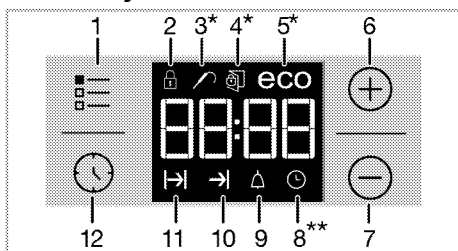
- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Pyrolysis (Proliza)



Ova funkcija omogućava da se pri višoj temperaturi rerna sama čisti. Pročitajte opis upotrebe ove funkcije u delu "Cleaning and care" (Čišćenje i nega).

Korišćenje sata rerne



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol zaključavanja zbog dece
- 3 Simbol sonde za meso
- 4 Simbol brave za vrata
- 5 Simbol ekonomičnog kuvanja
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol sata
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

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

** Njegova lokacija na ekranu može da se razlikuje u zavisnosti od modela proizvoda.

i Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta.

Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.

i Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.

i Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.

i Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

Tabela funkcija:

Na Tabeli funkcija nalaze se radne funkcije rerne i njihove pojedinačne maksimalne i minimalne temperature.





i Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja!


Tabela funkcija	Raspon temperature (°C)
Gornje i donje grejanje	40-280
Donje/gornje grejanje sa ventilatorom	40-280
Zagrevanje ventilatorom	40-280
Funkcija "3D"	40-280
Full grill (Veliki roštilj)	40-280
Eko grejanje sa ventilatorom	160-220
Grejanje dna	40-220

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;


Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena

podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere  / .

» » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.





4. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.


» Vreme kuvanja počinje sa odbrojanjem na ekranu kada kuvanje počne.  Kod nekih modela, vreme kuvanja počinje sa odbrojanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.





Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:




Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podesiti kasnije.

Trebalo bi da to podešeno trajanje bude veće od 1 minuta.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere  / .


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


4. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
5. Pritisnite tastere  /  da biste podesili kraj vremena kuvanja.

» Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  plus simbol  će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol  će nestati.

6. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» **Oven timer (Vremenski programatorerne) proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili.** Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojanjem na ekranu kada kuvanje počne.  Kod nekih modela, vreme kuvanja počinje sa odbrojanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojanjem na ekranu kada kuvanje počne.  Kod nekih modela, vreme kuvanja počinje sa odbrojanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.



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

8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se isključiti i prikazaće se prethodno podešena vrednost temperature.

i Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rena će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj "0" (isključeno) da biste isključili remu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rerne na kraju upozorenja.



Aktiviranje funkcije zaključavanja zbog dece

Možete koristiti funkciju zaključavanja zbog dece da bi bili sigurni da proizvod neće biti korišćen bez vaše kontrole.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



» Na displeju će se pojaviti „ISKLJUČENO“.

2. Pritisnite  da aktivirate zaključavanje zbog dece.

» Kad je zaključavanje zbog dece aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli. Dok je dugme funkcije u položaju 0, na ekranu će se pojaviti . Kada je dugme funkcije okrenuto, na ekranu će se pojaviti "STOP". Proizvod neće kuvati.

i Kada je omogućeno zaključavanje zbog dece, tasteri digitalnog sata ne mogu da se koriste i proizvod ne kuva. Zaključavanje zbog dece neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Deaktiviranje funkcije zaključavanja zbog dece

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

» "On" će se pojaviti na ekranu.



2. Onemogućavanje funkcije zaključavanja zbog dece dodirrom .

» "OFF" je prikazano kada se isključi funkcija zaključavanja zbog dece.

Podešavanje budilnika

Vremenski programator rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.


Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.


1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

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

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama  / .

i Tasteri za funkcije za ton alarma, sat, osvetljenost ekrana i tasteri za temperaturu treba da budu na poziciji 0 (isključeno).

» Posle podešavanja vremena alarma, simbol  će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.



3. Na kraju vremena alarma, simbol  će početi da trepće i oglašiće se zvučno upozorenje.


Isključivanje alarma

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

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



Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

2. Pritisnite i zadržite tipku  dok se ne pokaže "00:00".



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

Promena tona alarma


1. Dodirujte  dok se ne prikaže „b-1“ ili „b-2“ ili „b-3“.
2. Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera \oplus / \ominus .
3. Potvrdite tasterom  ili će se podešeno vreme aktivirati uskoro.

Menjanje vremena u danu

Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vreme pomoću tastera \oplus / \ominus .
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Podešavanje osvetljenosti ekrana (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)


1. Dodirujte  dok se na ekranu ne pojavi d-01 ili d-02 ili d-03 za podešavanje osvetljenosti.
 2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera \oplus / \ominus .
- » Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Režim štednje


Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u remini.

Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rerne isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

Podešavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.
- » "OFF" će se pojaviti na ekranu.
2. Omogućite režim štednje dodirivanjem tastera \oplus .
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol **eco** ostaje da svetli.

Onemogućavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.
- » "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Onemogućite režim štednje dodirivanjem tastera \ominus .
- » "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.





- i** U režimu ekonomičnog ventilatora (ako ga ima), sijalica rerne se neće upaliti zbog uštede energije.





















Tabela vremena kuvanja






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

Pečenje jela i pečenje mesa

- i** Prva polica rerne je donja polica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80












Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćuretina (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30




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

Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se

olakšalo kontrolne institucije da testiraju produkte.

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

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete reću.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Eko zagrevanje sa ventilatorom



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



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

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

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

Saveti za pečenje kolača

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

- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.














- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednakog pečenja.

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

Saveti za kuvanje povrća

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

Tabela za kuvanje uz pomoć pare

Jelo	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Vrijeme za dodavanje vode (min.) **	Vreme kuvanja (približ. u min.)	Težina (približna težina hrane, u gramima)
Hleb	Standardni pleh*		3	200	100	posle zagrevanja	35 ... 45	820
Piletina sa povrćem	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 190	200	25	60 ... 70	2000
Odrezak od rebra	Standardni pleh*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Pečeni krompir	Standardni pleh*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Jagneća plečka	Standardni pleh*		3	170	250+250***	posle zagrevanja	110 ... 120	1900
Šnicla sa povrćem	Standardni pleh*		3	170	250+250***	posle zagrevanja	90 ... 100	1000
Losos sa povrćem	Standardni pleh*		3	180	150	posle zagrevanja	25 ... 35	500
Kolači od kokosa	Standardni pleh*		3	170	150	posle zagrevanja	25 ... 35	500
Lepinja sa kvascem	Standardni pleh*		3	180	150	posle zagrevanja	25 ... 35	500
Pileći medaljoni	Standardni pleh*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Pečena kaserola od povrća	Standardni pleh*		3	200	250+150***	15	65 ... 75	1500
Makarone sa sirom	Standardni pleh*		3	200	200	posle zagrevanja	25 ... 35	1500
Pileći bataci	Standardni pleh*		3	200	250	posle zagrevanja	25 ... 35	800

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

**pokazuje vreme koje je prošlo posle zagrevanja

***Količina vode za dodavanje polovine vremena kuvanja

Kako rukovati roštiljem



Zatvorite vrata rečne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.
» Rerna se zagreva do podešene temperature i održava je i animacija grejanja od tri linije treperi skroz desno. Kada temperatura unutar rečne dostigne ciljnu vrednost, animacija se prekida i

Pečenje na električnom roštilju

simbol „C“ se stalno prikazuje pored podešene vrednosti temperature.

Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



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

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

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

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

zavisno od debljine
*Prethodno zagrevajte 5 minuta
**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

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

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

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.
Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlór za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krpú sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

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

emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.

- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbjuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

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

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

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

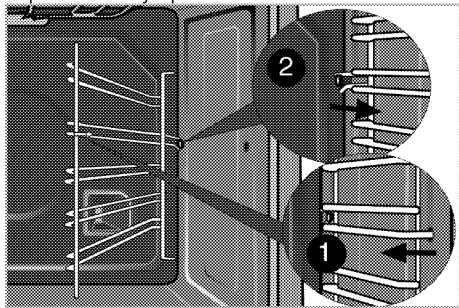
Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police: (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

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

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



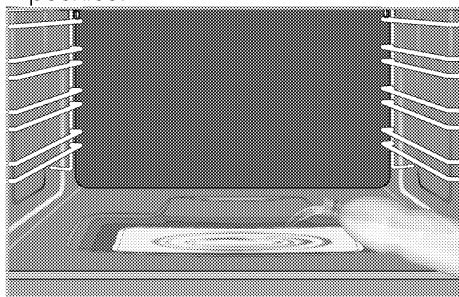
Čišćenje rezervoara vode na dnu pećnice.

U zavisnosti od učestalosti postupaka čišćenja parom u slučaju lakog spremanja hrane na pari i tvrdoće vode

koja se koristi, na dnu pećnice se mogu pojaviti fleke od kamenca.

Da biste uklonili kamenac koji se može pojaviti u rezervoaru za vodu na dnu pećnice nakon postupaka čišćenja parom nakon lakog spremanja hrane na pari, posle svaka 2 ili 3 korišćenja:

1. Dodajte 350 cm³ bijelog sirćeta (kiselost sirćeta ne sme biti veća od 6%) u rezervoar za vodu na dnu pećnice.



2. Sačekajte najmanje 30 minuta da sirćet otopi ostatke kamenca na sobnoj temperaturi.
3. Očistite rezervoar za vodu mekom vlažnom krpom i posušite suvom krpom.

i Za čišćenje rezervoara za vodu na dnu pećnice nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlor. Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti u rezervoaru za vodu na dnu pećnice. Dno proizvoda će se u suprotnom oštetiti.

Da bi se povećala efikasnost čišćenja kamenca koji se može pojaviti u rezervoaru s vodom na dnu rerne, nakon svakih 10 upotreba pored gore navedenih koraka za uklanjanje kamenca:

Izaberite radnu funkciju u kojoj je aktivan donji grejač i neka rena radi 2-3 minuta na 100 °C. Nakon toga isključite rernu i

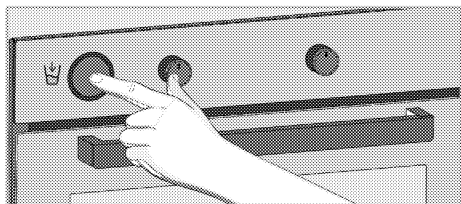
isprskajte sredstvom za čišćenje unutrašnjosti rerne i grila, koje je preporučeno na internet stranici robne marke vašeg proizvoda, u rezervoar s vodom na dnu rerne i ostavite da stoji 5 minuta. Posle 5 minuta obrišite rezervoar s vodom na dnu rerne vlažnom krpom od mikrofibera i osušite.

Lagano čišćenje parom

Obezbeđuje lagano čišćenje jer se prljavština (ne treba čekati previše dugo) omekšava parom koja se stvara unutar rerne a kapi vode kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Sklonite sav pribor iz rerne.
2. Pritisnite ustanovljavanje rezervoara vode na kontrolnoj tabli vaše rerne za skidanje rezervoara. Sipajte 200 ml vode u rezervoar.

i Nemojte koristiti destilovanu ili filterisanu vodu. Koristiti samo flaširanu vodu. Nemojte dodavati rastvore koji su zapaljivi, sadrže alkohol ili čvrste čestice u rezervoar za vodu.



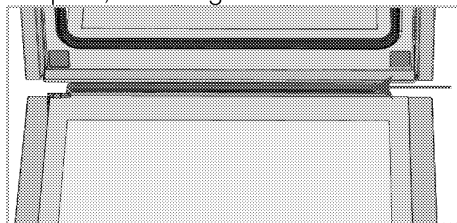
3. Lagano podesite rezervoar na svoje mesto i pritisnite dok ne dođe na 2. nivo. Voda će početi da puni dno osnove rerne.

i Postoje dva nivoa na kućištu rezervoara vode. Na 1. nivou, rezervoar vode je podešen na mestu i ne snabdeva rernu vodom. Na 2. nivou, rezervoar vode je podešen na mestu i snabdeva rernu vodom.

4. Podesite rernu na režim laganog čišćenja parom i pokrenite ga na 100°C na 25 minuta.
5. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne vlažnom krpom ili sunđerom.
6. Upotrebite toplu vodu sa tečnošću za pranje, mekanu krpu ili sunđer za čišćenje preostale prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i U režimu laganog čišćenja parom, očekuje se da voda sa dna rerne ispari i kondenzuje u unutrašnjosti i na vratima rerne tako da se lakše prljavštine omekšaju. Kondenzacija na vratima rerne može izazvati kapljice pri otvaranju vrata. Obrišite kondenzaciju u trenutku otvaranja vrata.

7. (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.) Nakon kondenzacije u rerni, u bazenu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



Pirolitičko samočišćenje

! Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine! Ne dodirujte proizvod i udaljite decu za vreme samočišćenja. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.

Rerna ima pirolitičko samočišćenje. Rerna se zagreva na oko 420-480 °C, a postojeća prljavština se sagoreva. Može da dođe do stvaranja jakog dima. Obezbedite dobru ventilaciju. Prolizu

treba koristiti nakon svake desete upotrebe rene.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz rene. Kod modela sa bočnom policom: nemojte zaboraviti da izvadite bočne police.

Ako je vaš proizvod opremljen dodatkom koji je otporan na pirolitičko čišćenje (otporan na samostalno čišćenje na visokoj temperaturi), ne morate da uklanjate ove dodatke iz rene.

2. Pre ciklusa čišćenja uklonite svu prljavštinu sa spoljnih površina koristeći vlažnu krp.

i Ne čistite zaptivač vrata. Zaptivač od fiberglasa je veoma osetljiv i lako može da se ošteti. U slučaju oštećenja na zaptivnoj gumi vrata rene, zamenite je novom iz ovlašćenog servisa.

i Ispraznite rezervoar za vodu pre nego što započnete pirolitičko samočišćenje. Budući da će unutrašnjost rene tokom čišćenja doseći visoku temperaturu, ako se u to vreme u nju uliva voda, može doći do jake buke i oštećenja unutrašnje površine pećnice.




3. "Pyrolysis" (Piroliza)  Izaberite pirolitičku funkciju (samočišćenje).

Na ekranu će zasvetleti **P2:00**.

4. Podesite dugme za temperaturu na najvišu **"max" (maksimalnu)** temperaturu.



5. Čim počne funkcija pirolize zasvetleće konstantno **P2:00** i počće odbrojanje.

6. Funkcija ekonomične pirolize je kraća od redovne pirolize. Možete koristiti funkciju ekonomične pirolize u blago isprljanoj reni.

i Omogućavanje funkcije ekonomične pirolize: Ako je Eko režim omogućen u podešavanjima funkcija ekonomične pirolize će već biti omogućena. Na ekranu će se pojaviti **P1:30**. Ako Eko režim nije omogućen u podešavanjima možete izabrati funkciju  i da je zatim omogućite dugmadima  / .

i Pirolitičko samočišćenje se neće pokrenuti ako dugme za temperaturu nije podešeno na maksimalnu vrednost.

7. Na displeju se prikazuje vreme samočišćenja (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.). To vreme se ne može podešavati. Kraj ciklusa samočišćenja može da se podesi.

8. Vrata rene se ne mogu otvoriti i simbol brave  se prikazuje na displeju za vreme samočišćenja. Ona ostaje zaključana izvesno vreme po završetku funkcije pirolize. Ne primenjujte silu na bravu za vrata sa ručicom dok simbol brave  ne nestane.

9. Rerna će dati zvučno upozorenje kada se proces čišćenja završi i „End“ se prikazuje na ekranu.

10. Kada se „End“ prikaže, završite proces postavljanjem dugmadi za izbor funkcije i temperature na poziciju 0 (isključeno).

11. Nakon ciklusa čišćenja, talog prljavštine uklonite rastvorom vinskog sirćeta.

i Kada „End“ nestane, ako niste postavili dugmad za izbor funkcije i temperature na poziciju 0 (isključeno), funkcija pirolize ponovo počinje sa radom.

i Čim se pirolitička funkcija završi, zaključavanje vrata biće aktivno dok se rerana ne ohladi do prikladne temperature. Ako želite da kuvate nešto tokom procesa pojaviće se "Hot" i kuvanje neće biti dozvoljeno.

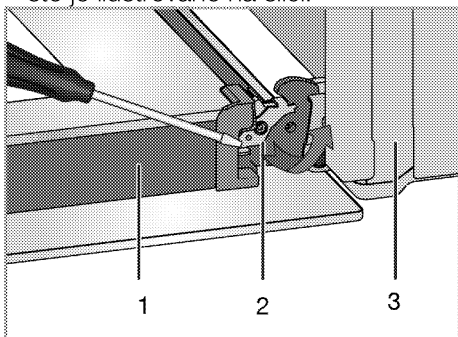
Čišćenje vrata rerne

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

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

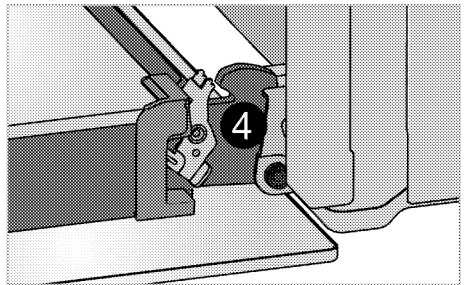
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.

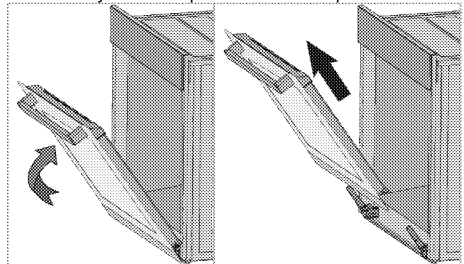


1 Vrata

- 2 Zaključavanje šarke (zatvorena pozicija)
- 3 Rerana
- 4 Zaključavanje šarke (otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerite do pola.



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

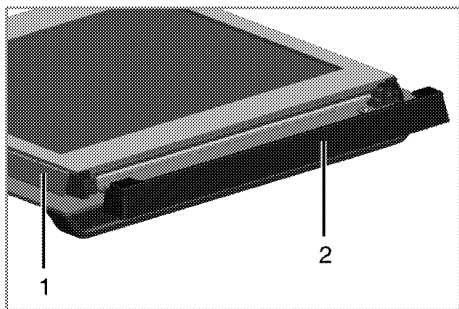
i Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

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

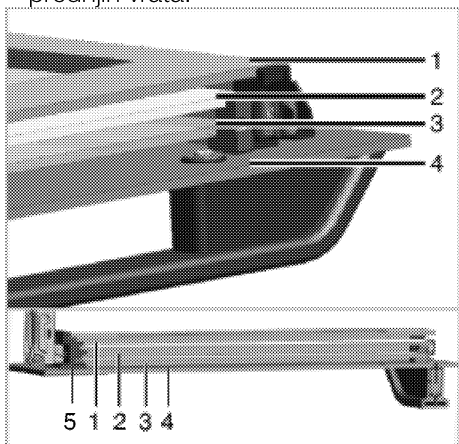
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.



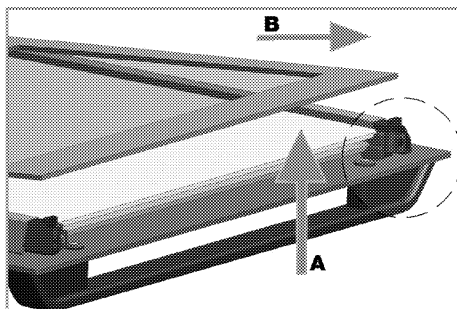
- 1 Okvir
- 2 Plastičan deo

2. Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.

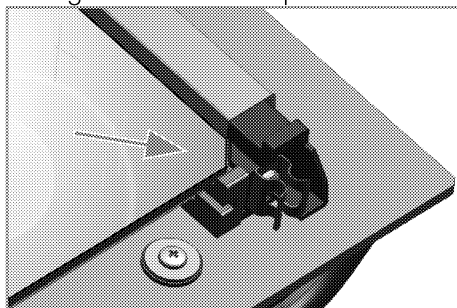


- 1 Najdublja staklena ploča
- 2 Druga unutrašnja staklena ploča
- 3 Treća unutrašnja staklena ploča
- 4 Spoljna staklena ploča
- 5 Plastični žleb za staklenu ploču-donji

3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.



4. Ovaj postupak ponovite za uklanjanje druge i treće staklene ploče.



Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje druge i treće unutrašnje staklene ploče (2, 3).

Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba.

Pošto se druga i treća unutrašnja staklena ploča mogu međusobno zameniti, redosled njihovog postavljanja nije važan.

prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema drugoj staklenoj ploči.

Važno je da uglavite donje uglove svih unutrašnjih staklenih ploča u donje plastične žlebove (5).

Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

i Nakon čišćenja, sve staklene ploče se moraju ponovo ugraditi.

Čišćenje sijalice u rerni

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

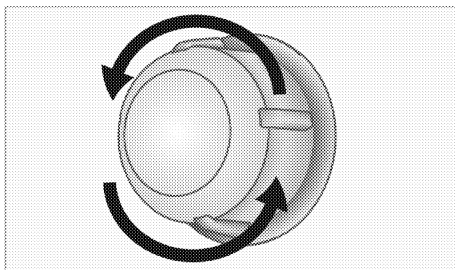
Zamena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

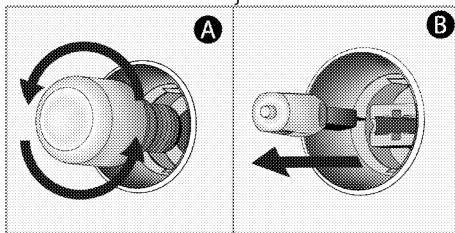
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrimom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampsa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



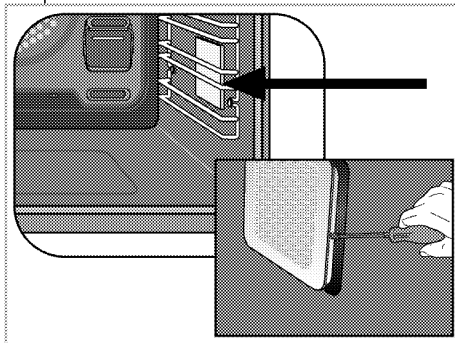
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

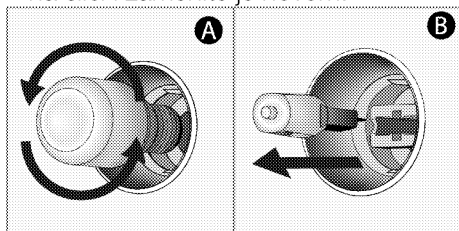
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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

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



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

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

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

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

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

Proizvod ne radi.

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

Sijalica u rerni ne radi.

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

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme. (Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

(Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*



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

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Beko, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bis14300bps-akcija-cena/>