

Uputstvo za upotrebu

BEKO ugradna rerna BIMT22400MCS

The Beko logo is displayed in a bold, blue, sans-serif font. Below the text, there is a thick blue horizontal bar that tapers to the right, creating a dynamic, slanted effect.

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-bimt22400mcs-akcija-cena/>



Tungku Pemanggang

Panduan pengguna

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



Kulkas Mesin Cuci Air Conditioner Cooking & Kitchen 	beko Home Appliances
<small>INFO & LAYANAN BEBAS PULSA</small>	0 800 100 2356
<small><i>Produk ini diimport oleh :</i> PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA <i>The Plaza Office Tower, 22th Floor F2-F3, Jakarta 10350</i></small>	

Nomor : I.43BAI7.01223.1118

BIMT22400MCS

IN / SB

285.4474.85/R.AC/13.05.2020/5-5

7768286702

Harap baca panduan pengguna ini terlebih dahulu!

Pelanggan yang Terhormat,

Terima kasih telah membeli produk Beko ini. Kami berharap Anda mendapatkan hasil terbaik dari produk Anda yang kami produksi dengan teknologi bermutu tinggi dan canggih. Oleh karena itu, silakan baca dengan saksama seluruh panduan pengguna ini dan semua dokumen yang menyertainya sebelum menggunakan produk dan simpan sebagai referensi untuk digunakan di kemudian hari. Jika Anda menyerahkan produk ini kepada orang lain, berikan juga panduan pengguna ini. Ikuti semua peringatan dan informasi dalam panduan pengguna ini.

Ingat bahwa panduan pengguna ini juga berlaku untuk model tertentu lainnya.

Perbedaan antar model akan diidentifikasi dalam panduan.

Penjelasan simbol

Simbol-simbol digunakan di seluruh panduan pengguna ini:



Informasi penting atau petunjuk berguna tentang penggunaan.



Peringatan situasi berbahaya terkait dengan keselamatan dan harta benda.



Peringatan tentang sengatan listrik.



Peringatan tentang risiko kebakaran.



Peringatan tentang permukaan yang panas.



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

1 Petunjuk dan peringatan penting bagi keselamatan dan lingkungan 4

Keamanan umum	4
Keamanan Listrik	5
Keamanan produk	6
Maksud penggunaan	8
Keselamatan anak-anak	9
Membuang produk lama	10
Informasi paket	10

2 Informasi umum 11

Keterangan gambar	11
Isi kemasan	12
Spesifikasi teknis	14

3 Pemasangan 15

Sebelum pemasangan	15
Pemasangan dan sambungan	17
Pengangkutan di Kemudian Hari	19

4 Persiapan 20

Kiat menghemat energi	20
Penggunaan awal	20

Pengaturan waktu	20
First cleaning of the appliance	21
Pemanasan awal	21

5 Cara mengoperasikan oven 22

Informasi umum tentang memanggang, mengukus, dan membakar	22
Cara mengoperasikan oven listrik	23
Mode operasi	23
Cara menjalankan unit kontrol oven	26
Tabel waktu memasak	31
Cara mengoperasikan pemanggang	35
Tabel waktu memasak untuk panggangan	36

6 Pemeliharaan dan perawatan 37

Informasi umum	37
Membersihkan panel kontrol	37
Membersihkan oven	37
Melepas kaca bagian dalam pintu	40
Mengganti lampu oven	40

7 Pemecahan masalah 42

1 Petunjuk dan peringatan penting bagi keselamatan dan lingkungan

Bagian ini memuat petunjuk keselamatan yang akan membantu melindungi dari risiko cedera atau kerugian harta benda. Tidak mengikuti petunjuk ini dapat membatalkan semua garansi.

Keamanan umum

- Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk tentang penggunaan peralatan dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang mungkin terjadi. Anak-anak tidak boleh bermain dengan peralatan ini. Pembersihan dan perawatan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Peralatan ini tidak boleh digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk. Anak-anak harus diawasi dan memastikan mereka tidak bermain-main dengan peralatan ini
- Jika produk diserahkan ini kepada orang lain untuk penggunaan pribadi atau penggunaan bekas, buku petunjuk, label produk dan dokumen dan bagian lain yang terkait juga harus diberikan.
- Prosedur pemasangan dan perbaikan harus selalu dilakukan oleh Agen Servis Resmi. Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi. Sebelum pemasangan, baca petunjuk dengan saksama.

- Jangan mengoperasikan produk jika rusak atau tampak mengalami kerusakan.
- Pastikan tombol fungsi produk dimatikan setelah setiap kali digunakan.

Keamanan Listrik

- Jika produk mengalami kegagalan, jangan dioperasikan kecuali diperbaiki oleh Agen Servis Resmi. Terdapat risiko sengatan listrik!
 - Cukup hubungkan produk ke stopkontak / jalur yang diarde dengan tegangan dan perlindungan sebagaimana ditetapkan dalam "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumihan) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas masalah yang timbul karena produk tidak diarde sesuai dengan peraturan setempat.
 - Jangan pernah mencuci produk dengan menyebarkan atau menuangkan air ke atasnya!
- Terdapat risiko sengatan listrik!
 - Jangan sentuh steker dengan tangan basah! Jangan mencabut kabel dengan menarik kabel, selalu tarik keluar dengan memegang steker.
 - Aliran listrik ke produk harus dimatikan selama prosedur pemasangan, perawatan, pembersihan, dan perbaikan.
 - Jika kabel sambungan listrik untuk produk rusak, maka harus diganti oleh produsen, agen servis atau orang yang mempunyai keahlian serupa untuk menghindari bahaya.
 - Peralatan ini harus dipasang agar benar-benar dapat terputus dari pasokan listrik. Pemisahan harus disediakan melalui tombol yang terpasang ke instalasi listrik permanen, sesuai dengan peraturan konstruksi.
 - Permukaan belakang oven menjadi panas ketika sedang digunakan. Pastikan bahwa sambungan listrik tidak menyentuh permukaan

belakang; jika tidak, sambungan bisa rusak.

- Jangan menjebak kabel listrik di antara pintu oven dengan kusen dan jangan mengarahkan kabel melintasi permukaan yang panas. Jika tidak, isolasi kabel bisa meleleh dan menyebabkan kebakaran sebagai akibat dari hubungan singkat.
- Setiap pekerjaan pada peralatan dan sistem listrik hanya boleh dilakukan oleh orang yang berhak dan berkualifikasi.
- Jika terjadi kerusakan, matikan produk dan matikan aliran listrik. Untuk melakukan ini, matikan sekering di rumah.
- Pastikan bahwa taraf ukur sekering cocok dengan produk.

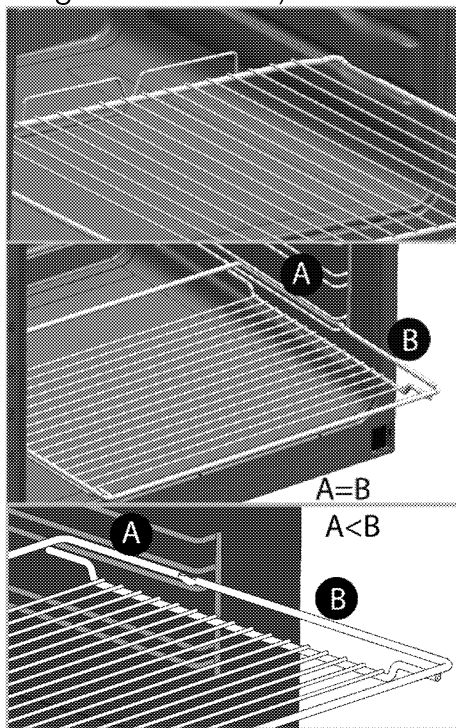
Keamanan produk

- **PERINGATAN:** Peralatan dan bagian-bagiannya yang mudah terjangkau menjadi panas saat digunakan. Perawatan harus dilakukan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas. Anak-anak

kurang berumur kurang dari 8 tahun harus dijauhkan dari peralatan ini kecuali diawasi terus menerus.

- Jangan pernah menggunakan produk saat penilaian atau koordinasi Anda terganggu oleh penggunaan alkohol dan / atau obat-obatan.
- Hati-hati saat menggunakan minuman beralkohol di piring Anda. Alkohol menguap pada suhu tinggi dan dapat menimbulkan api karena dapat menyala ketika kontak dengan permukaan panas.
- **Bahaya Keracunan Makanan:** Jangan biarkan makanan berada di dalam oven selama lebih dari 1 jam sebelum atau sesudah memasak. Melakukan hal ini dapat menyebabkan keracunan makanan atau penyakit.
- Jangan letakkan bahan yang mudah terbakar di dekat produk karena bagian sisi produk mungkin menjadi panas saat digunakan.

- Selama digunakan, peralatan menjadi panas. Perhatian harus diberikan untuk menghindari sentuhan elemen pemanas.
 - Pastikan semua slot ventilasi bersih dari penghalang.
 - Jangan memanaskan kaleng-kaleng tertutup dan botol-botol kaca di dalam oven. Tekanan yang akan menumpuk di kaleng / botol dapat menimbulkan ledakan.
 - Jangan letakkan nampan, piring, atau aluminium foil langsung ke bagian bawah oven. Akumulasi panas dapat merusak bagian bawah oven.
 - Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.
 - Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.
- (Bervariasi bergantung pada model produk.)
Tempatkan rak kawat dan nampan ke rak kawat dengan benar
Penting untuk menempatkan rak kawat dan / atau nampan ke rak dengan benar. Geser rak kawat atau nampan antara 2 rel dan pastikan bahwa nampan seimbang sebelum menaruh makanan di atasnya (Silakan lihat gambar berikut).



- Jangan gunakan produk jika kaca pintu depan terlepas atau retak.
- Jangan gunakan pegangan oven untuk menggantung handuk untuk dikeringkan. Jangan menggantung handuk, sarung tangan, atau produk tekstil serupa saat fungsi pemanggang di pintu terbuka.
- Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat meletakkan atau memindahkan piring ke / dari oven panas.
- Letakkan kertas roti ke dalam panci memasak atau ke aksesori oven (nampan, pemanggang kawat, dll) bersama dengan makanan lalu masukkan semua ke dalam oven yang dipanaskan sebelumnya. Keluarkan bagian berlebih dari kertas roti yang keluar dari aksesori atau panci untuk mencegah risiko menyentuh elemen pemanas oven. Jangan pernah menggunakan kertas roti dalam suhu kerja lebih tinggi dari nilai yang ditunjukkan untuk kertas

roti. Jangan letakkan kertas roti langsung di dasar oven.

- **PERINGATAN:** Pastikan peralatan sudah dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.
- Peralatan ini tidak boleh dipasang di belakang pintu dekorasi untuk menghindari panas berlebih.

Pencegahan terhadap kemungkinan risiko kebakaran!

- Pastikan semua sambungan listrik aman dan ketat untuk mencegah risiko percikan api.
- Jangan gunakan kabel atau kabel ekstensi yang sudah rusak.
- Pastikan cairan atau kelembaban tidak dapat diakses ke titik sambungan listrik.

Maksud penggunaan

- Produk ini dirancang untuk digunakan di rumah tangga. Penggunaan untuk maksud komersial akan membatalkan garansi.
- Peralatan ini hanya untuk keperluan memasak.

Peralatan ini tidak boleh digunakan untuk keperluan lain, misalnya pemanasan ruangan.

- Produk ini tidak boleh digunakan untuk menghangatkan pelat di bawah pemanggang, mengeringkan handuk, lap piring, dll. dengan menggantungnya pada pegangan pintu oven. Produk ini juga tidak boleh digunakan untuk keperluan pemanas ruangan.
- Pabrikan tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau penanganan yang tidak tepat.
- Oven dapat digunakan untuk mencairkan, memanggang, memanggang, dan mengukus makanan.

Keselamatan anak-anak

- **PERINGATAN:** Bagian yang mudah dijangkau bisa menjadi panas saat digunakan. Anak kecil harus dijauhkan dari peralatan ini dan bagian-bagiannya.

- Bahan kemasan akan berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan bahan kemasan dari anak-anak. Buang semua bagian kemasan sesuai dengan standar lingkungan.
- Produk listrik berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan anak-anak dari produk ini saat beroperasi dan jangan biarkan mereka bermain dengan produk ini.
- Jangan letakkan benda apa pun di atas peralatan yang dapat dijangkau oleh anak-anak.
- Ketika pintu terbuka, jangan memuat benda berat di atasnya dan jangan biarkan anak-anak duduk di atasnya. Jika tidak produk terbalik atau engsel pintu bisa rusak.

Membuang produk lama Sesuai dengan Pedoman WEEE dan Pembuangan Produk Limbah:



Produk ini mematuhi Pedoman EU WEEE (2012/19 / EU). Produk ini mengandung simbol klasifikasi limbah peralatan listrik dan elektronik (WEEE). Produk ini telah diproduksi beserta suku cadang dan bahan berkualitas tinggi yang dapat digunakan kembali dan cocok untuk didaur ulang. Jangan membuang produk limbah bersama limbah rumah tangga umumnya dan dan limbah lainnya setelah masa pakai berakhir. Bawa bagian-bagian produk tersebut ke pusat pengumpulan untuk daur ulang peralatan listrik dan elektronik. Harap berkonsultasi dengan

instansi setempat Anda untuk mendapatkan informasi tentang pusat pengumpulan ini.

Mematuhi Pedoman RoHS:

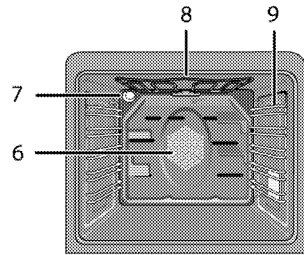
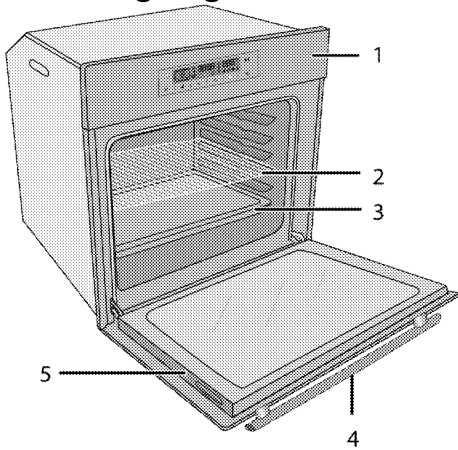
Produk yang Anda beli ini mematuhi Pedoman EU RoHS (2011/65 / EU). Produk ini tidak mengandung bahan berbahaya dan dilarang yang ditetapkan dalam Pedoman ini.

Informasi paket

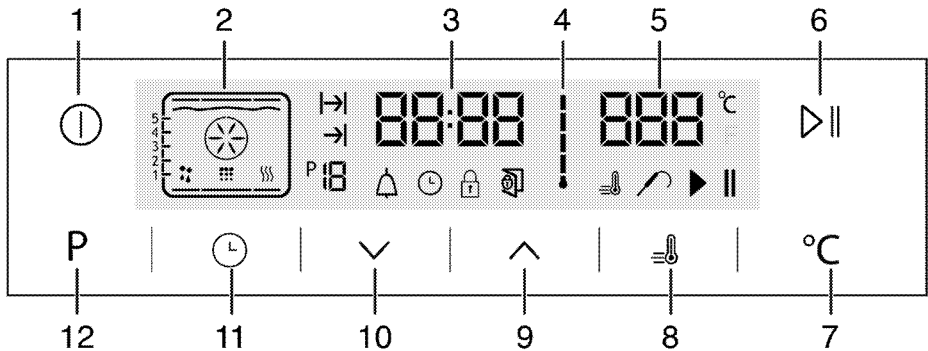
- Bahan kemasan produk ini dibuat dari bahan yang dapat didaur ulang sesuai dengan Peraturan Lingkungan Nasional kami. Jangan membuang bahan kemasan bersama dengan limbah rumah tangga atau lainnya. Bawa bahan kemasan tersebut ke tempat pengumpulan bahan pengemasan yang ditunjuk oleh instansi setempat.

2 Informasi umum

Keterangan gambar



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Panel kontrol | 6 | Motor kipas (di belakang pelat baja) |
| 2 | Rak kawat | 7 | Lampu |
| 3 | Baki | 8 | Elemen pemanas atas |
| 4 | Pegangan | 9 | Posisi rak |
| 5 | Pintu | | |



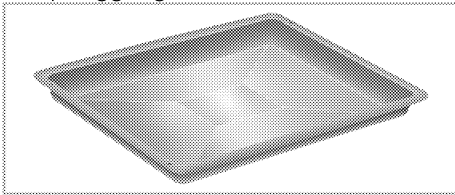
- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Tombol ON / OFF (Hidup / Mati) | 8 | Tombol pendorong (pemanasan awal cepat) |
| 2 | Layar fungsi | 9 | Tombol plus (tambah) |
| 3 | Bidang indikator waktu saat ini | 10 | Tombol minus (kurang) |
| 4 | Simbol Suhu Bagian Dalam Oven | 11 | Tombol pengaturan |
| 5 | Bidang indikator suhu | 12 | Tombol Kembali ke layar fungsi |
| 6 | Tombol memulai / berhenti memasak | | |
| 7 | Tombol pengaturan suhu | | |

Isi kemasan

i Aksesori yang disediakan dapat bervariasi bergantung pada model produk. Tidak semua aksesori yang dijelaskan dalam panduan penggunaan ini mungkin ada pada produk Anda.

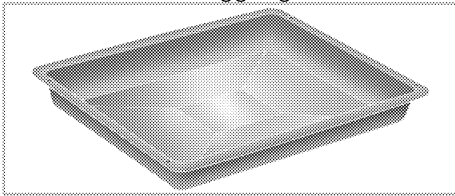
1. **Panduan pengguna**
2. **Nampan oven**

Digunakan untuk kue kering, makanan beku, dan daging panggang besar.



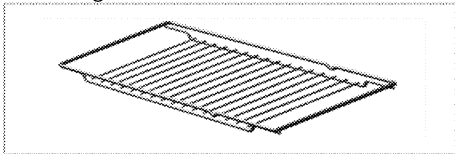
3. **Nampan luas**

Digunakan untuk kue kering, daging panggang besar, hidangan berkuah, dan untuk menampung lemak sambil memanggang.



4. **Rak Kawat**

Digunakan untuk memanggang dan untuk menempatkan makanan yang akan dipanggang, dikukus atau dimasak dalam piring casserole (piring besar tebal) ke rak yang diinginkan.

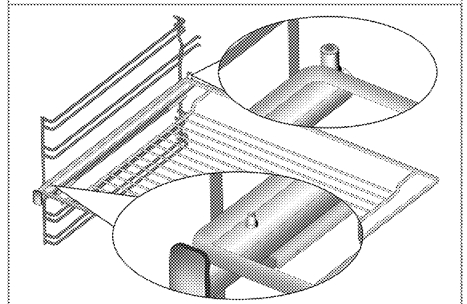
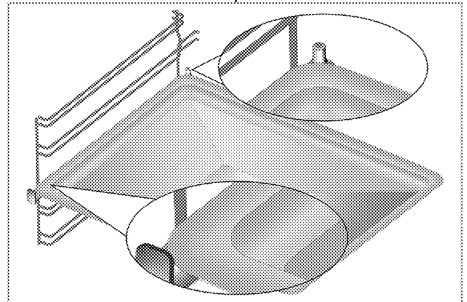


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

5. Tempatkan rak kawat dan nampan ke rak teleskopik dengan benar

(Fitur ini bersifat opsional. Itu mungkin tidak ada di produk Anda.)

Rak teleskopik memungkinkan Anda memasang dan melepas nampan dan rak kawat dengan mudah. Saat menggunakan nampan dan rak kawat dengan rak teleskopik, pastikan penjepit di bagian belakang rak teleskopik menempel di tepi rak kawat dan nampan.

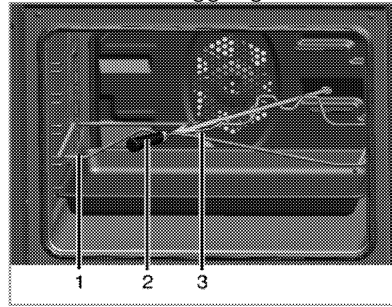


6. Rotisserie ayam

Digunakan untuk memanggang daging, unggas dan ikan secara merata dari semua sisi.

- Atur makanan yang akan dibakar pada jek pemanggang dengan garpu.
- Letakkan kerangka jek pemanggang ke dalam oven dengan menyejarkannya menggunakan penggerak jek pemanggang.
- Masukkan ujung tajam jek pemanggang ke dalam penggerak jek pemanggang dan letakkan jek pemanggang pada kerangka jek pemanggang.

- Lepaskan pegangan jek pemanggang saat memanggang.



1 Kerangka jek pemanggang

2 Pegangan plastik *

3 Garpu

* (Bervariasi bergantung pada model produk.)

Spesifikasi teknis

Tegangan / frekuensi	220-240 V ~ 50 Hz
Konsumsi daya total	3.1 kW
Sekering	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Jenis kabel / bagian	
Ukuran bagian luar (tinggi / lebar / dalam)	595 mm/594 mm/567 mm
Ukuran pemasangan (tinggi / lebar / dalam)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Oven utama	Oven multifungsi
Lampu bagian dalam	15/25 W
Konsumsi daya pemanggang	2.2 kW

Dasar-Dasar: Informasi tentang label energi dari oven listrik diberikan sesuai dengan standar EN 60350-1 / IEC 60350-1. Nilai-nilai tersebut ditentukan berdasarkan beban standar dengan pemanas bawah-atas atau pemanas yang dibantu kipas (jika ada) berfungsi.

Kelas efisiensi energi yang ditentukan sesuai dengan prioritas berikut bergantung pada apakah fungsi terkait ada pada produk atau tidak. 1- Memasak dengan eco-fan (kipas hemat), 2- Memasak lambat turbo, 3- memasak turbo, 4- Pemanasan atas/bawah dibantu kipas, 5-Pemanasan atas dan bawah.

** Lihat. *Pemasangan, halaman 15*.


i Spesifikasi teknis dapat diubah tanpa pemberitahuan sebelumnya untuk meningkatkan mutu produk.


i Angka dalam panduan ini disajikan secara skematis dan mungkin tidak sama persis dengan produk Anda.


i Nilai yang tertera pada label produk atau dalam dokumentasi yang menyertainya diperoleh dalam kondisi laboratorium sesuai dengan standar yang terkait. Bergantung pada kondisi operasional dan lingkungan produk, nilai ini dapat bervariasi.

3 Pemasangan

Produk harus dipasang oleh orang yang memiliki kualifikasi sesuai dengan peraturan yang berlaku. Pabrikasi tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi.

 Persiapan lokasi dan instalasi listrik untuk produk menjadi tanggung jawab pelanggan.

 Produk harus dipasang sesuai dengan semua peraturan listrik setempat.


 Sebelum pemasangan, periksa secara visual apakah terdapat cacat pada produk. Jika demikian, jangan memasangnya. Produk yang rusak menimbulkan risiko bagi keselamatan Anda.


Sebelum pemasangan


Peralatan ini dirancang untuk dipasang pada lemari dapur yang dijual komersial. Harus disediakan jarak yang aman antara peralatan dengan dinding dan

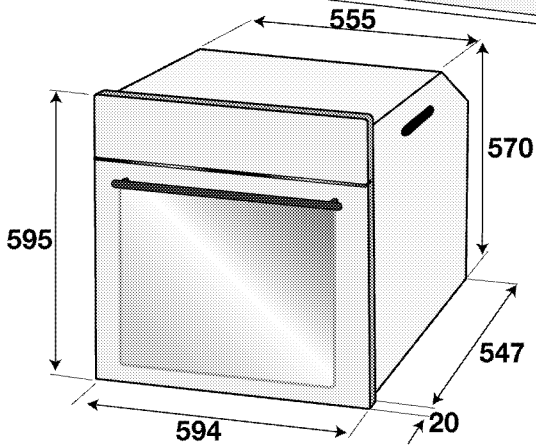
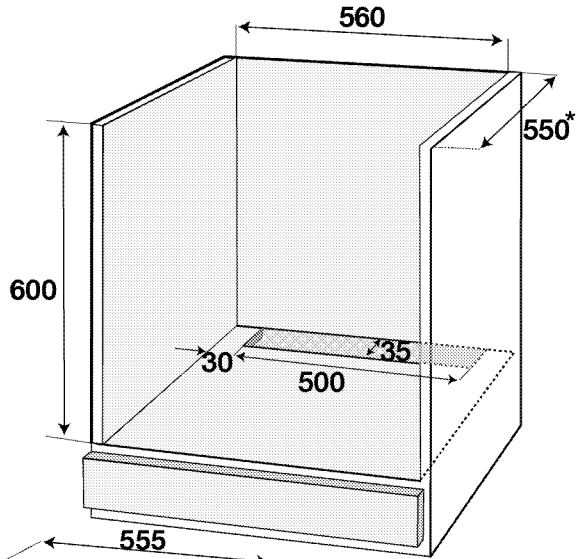
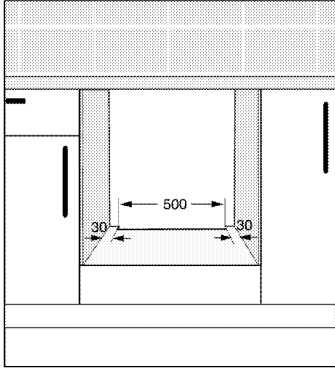
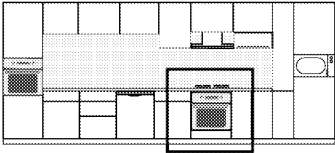
peralatan dapur. Lihat gambar (nilai dalam mm).

- Permukaan, laminasi sintetis dan perekat yang digunakan harus tahan panas (minimum 100°C).
- Lemari dapur harus diatur datar permanen.
- Jika terdapat laci di bawah oven, maka rak harus dipasang antara oven dengan laci.
- Peralatan ini harus dibawa setidaknya oleh dua orang.

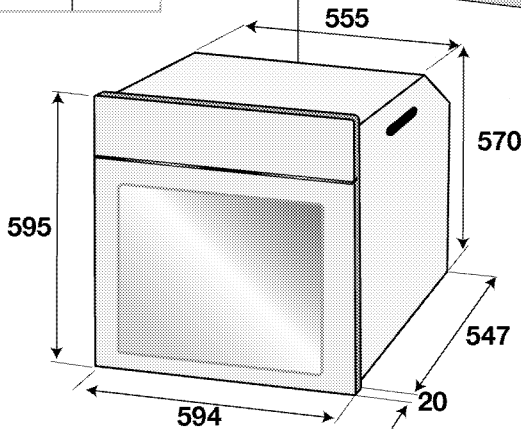
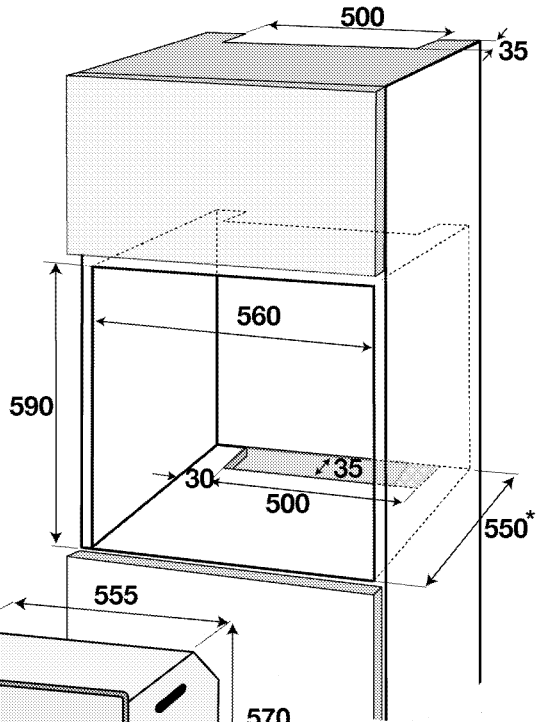
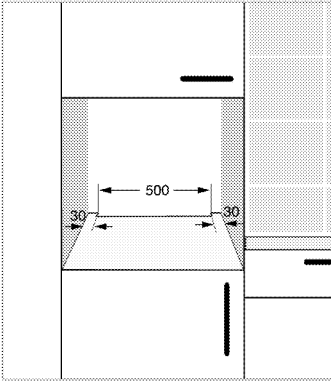
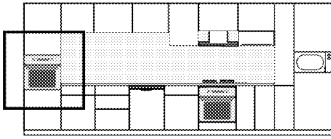
 Jangan pasang peralatan di sebelah kulkas atau freezer. Panas yang dipancarkan oleh peralatan akan menyebabkan konsumsi energi peralatan pendingin meningkat.

 Pintu dan / atau pegangan tidak boleh digunakan untuk mengangkat atau memindahkan peralatan.

 Jika peralatan memiliki pegangan kawat, dorong pegangan kembali ke dinding samping setelah memindahkan peralatan.



* min.



* min.

Pemasangan dan sambungan

- Produk ini harus dipasang sesuai dengan semua peraturan listrik dan gas setempat.

Sambungan listrik

Hubungkan produk ke stopkontak yang terpasang arde / saluran yang dilindungi oleh pemutus arus miniatur dengan kapasitas yang sesuai sebagaimana

tercantum dalam tabel "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumian) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul karena menggunakan produk tanpa dipasang arde sesuai dengan peraturan setempat.

! Produk harus terhubung ke sumber listrik hanya oleh teknisi yang berhak dan memiliki kualifikasi. Masa garansi produk hanya dimulai setelah pemasangan yang benar. Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak.

! Kabel daya tidak boleh dijepit, dibengkokkan atau terperangkap atau bersentuhan dengan bagian panas produk. Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh teknisi listrik yang berkualifikasi. Jika tidak, akan menimbulkan risiko sengatan listrik, korsleting atau kebakaran!

- Sambungan listrik harus mematuhi peraturan dalam negeri setempat.
- Data pasokan listrik harus sesuai dengan data yang ditetapkan pada label jenis produk. Buka pintu depan untuk melihat label jenis.
- Kabel daya produk Anda harus sesuai dengan nilai dalam tabel "Spesifikasi teknis".

! Sebelum memulai pekerjaan instalasi listrik, putuskan aliran listrik pada produk dari suplai utama. Terdapat risiko sengatan listrik!

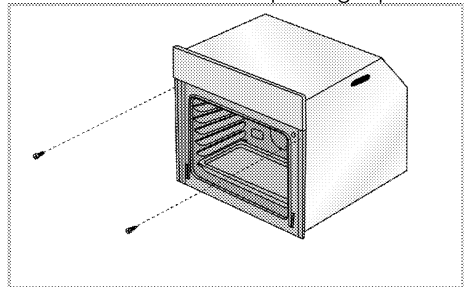
i Steker kabel daya harus mudah dijangkau setelah pemasangan (jangan diarahkan jalur kabel di atas kompor).

i Saat melakukan pengabelan, Anda harus menerapkan peraturan kelistrikan dalam negeri setempat / lokal dan harus menggunakan stopkontak / saluran yang tepat dan saklar untuk oven. Dalam hal batas daya produk berada di luar daya dukung saat ini dari saklar dan outlet / saluran stopkontak, produk harus dihubungkan melalui instalasi listrik tetap secara langsung tanpa menggunakan saklar dan outlet / saluran stopkontak.

Colokkan kabel listrik ke stopkontak

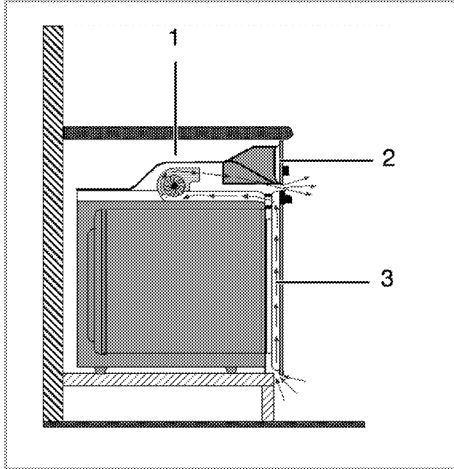
Memasang produk

1. Geser oven ke dalam lemari, sejajarkan dan kencangkan sambil memastikan bahwa kabel listrik tidak rusak dan / atau terperangkap.



Kencangkan oven dengan 2 sekrup seperti yang diilustrasikan. Setelah instalasi, pastikan sekrup cukup dikencangkan dan oven tidak bergerak. Oven mungkin terbalik saat digunakan jika tidak dipasang sesuai instruksi dan jika sekrup tidak cukup dikencangkan.

Untuk produk dengan kipas pendingin (Mungkin tidak ada pada produk Anda.)



- 1 Kipas pendingin
- 2 Panel kontrol
- 3 Pintu

Kipas pendingin terpasang pada lemari tanam bagian depan produk.

i Kipas pendingin terus beroperasi selama sekitar 20-30 menit setelah oven dimatikan.

Jika Anda sudah memasak dengan memprogram timer (pengatur waktu) oven, kipas pendingin juga akan dimatikan pada akhir waktu memasak bersama dengan semua fungsi.

Pemeriksaan terakhir

1. Mengoperasikan produk.
2. Periksa fungsinya.

Pengangkutan di Kemudian Hari

- Simpan karton asli produk dan angkut produk di dalam karton ini. Ikuti petunjuk pada karton. Jika Anda tidak memiliki karton asli, kemasi produk dalam pembungkus gelembung atau karton tebal dan balutkan dengan pita penguat agar aman.
- Untuk mencegah pemanggang kawat dan nampan di dalam oven merusak pintu oven, letakkan potongan karton ke bagian dalam pintu oven yang sejajar dengan posisi nampan. Tempelkan pintu oven ke dinding samping.
- Jangan menggunakan pintu atau pegangan untuk mengangkat atau memindahkan produk.
- **i** Jangan letakkan benda apa pun ke produk dan memindahkan ke posisi tegak.
- **i** Periksa tampilan umum produk Anda pada setiap kerusakan yang mungkin terjadi selama pengiriman.

4 Persiapan

Kiat menghemat energi

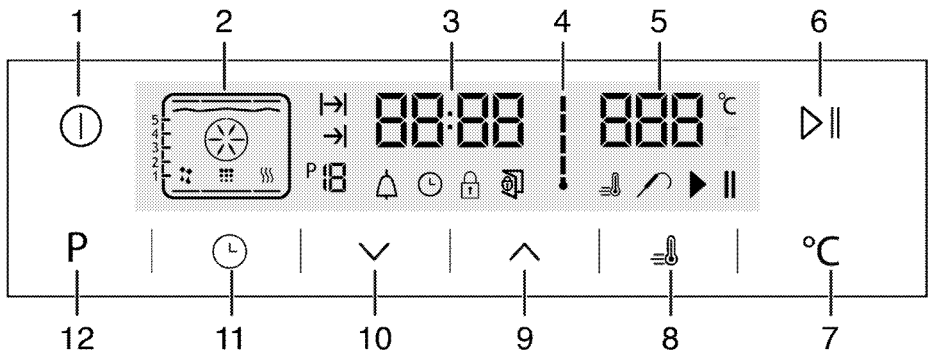
Informasi berikut akan membantu Anda menggunakan peralatan Anda secara ekologis, dan menghemat energi:

- Gunakan peralatan masak berwarna gelap atau enamel pada oven karena penyebaran panas akan lebih baik.
- Saat memasak hidangan Anda, lakukan kegiatan pemanasan awal jika disarankan dalam panduan pengguna atau petunjuk memasak.
- Jangan terlalu sering membuka pintu oven selama memasak.
- Cobalah memasak lebih dari satu hidangan di oven pada saat yang sama sewaktu-waktu jika


memungkinkan. Anda bisa memasak dengan menempatkan dua wajan memasak ke rak kawat.

- Masaklah lebih dari satu hidangan satu per satu. Oven sudah akan panas.
- Anda dapat menghemat energi dengan mematikan oven Anda beberapa menit sebelum waktu memasak berakhir. Jangan buka pintu oven.
- Cairkan hidangan beku sebelum memasaknya.

Penggunaan awal Pengaturan waktu



- 1 Tombol ON / OFF (Hidup / Mati)
 - 2 Layar fungsi
 - 3 Bidang indikator waktu saat ini
 - 4 Simbol Suhu Bagian Dalam Oven
 - 5 Bidang indikator suhu
 - 6 Tombol memulai / berhenti memasak
 - 7 Tombol pengaturan suhu
 - 8 Tombol pendorong (pemanasan awal cepat)
 - 9 Tombol plus (tambah)
 - 10 Tombol minus (kurang)
 - 11 Tombol pengaturan
 - 12 Tombol Kembali ke layar fungsi
1. Pada awal pengoperasian oven simbol 🕒 menyala, sentuh tombol ^ / v untuk mengatur jam.
 2. Konfirmasikan pengaturan dengan menyentuh simbol 🕒 dan tunggu selama 4 detik tanpa menyentuh tombol apa pun untuk mengonfirmasi.

i Jika waktu saat ini tidak diatur, indikator waktu akan mulai meningkat / bergerak naik dari 12:00.  simbol akan diaktifkan untuk menunjukkan bahwa waktu saat ini belum diatur. Simbol ini akan hilang segera setelah waktu diatur.


First cleaning of the appliance

i Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih.
Jangan gunakan deterjen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan.
Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.

1. Lepaskan semua bahan kemasan.
2. Bersihkan permukaan peralatan dengan kain lembab atau spons dan keringkan dengan lap

Pemanasan awal

Panaskan produk selama sekitar 30 menit lalu matikan. Dengan demikian, setiap residu atau lapisan produksi akan dibakar dan dibersihkan.

 Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!
Produk mungkin panas saat sedang digunakan. Jangan menyentuh tungku pembakar panas, bagian dalam oven, pemanas dan lain-lain. Jauhkan anak-anak.
Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat meletakkan atau memindahkan piring ke / dari oven panas.

Oven listrik

1. Ambil semua nampun pemanggang dan pemanggang kawat dari oven.
2. Tutup pintu oven.
3. Pilih posisi Statis

Oven pemanggang

1. Ambil semua nampun pemanggang dan pemanggang kawat dari oven.
2. Tutup pintu oven.
3. Pilih daya panggang tertinggi; lihat *Cara mengoperasikan pemanggang, halaman. **Error! Bookmark not defined.***
4. Jalankan pemanggang sekitar 30 menit.
5. Matikan pemanggang Anda; lihat *Cara mengoperasikan pemanggang, halaman. **Error! Bookmark not defined.***

i Asap dan bau dapat memancar selama beberapa jam selama operasi awal. Hal ini cukup normal. Pastikan ruangan tersebut operasi memiliki ventilasi yang baik untuk menghilangkan asap dan bau. Hindari langsung menghirup asap dan bau yang dikeluarkan.

5 Cara mengoperasikan oven

Informasi umum tentang memanggang, mengukus, dan membakar



Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar! Produk mungkin panas saat sedang digunakan. Jangan menyentuh tungku pembakar panas, bagian dalam oven, pemanas dan lain-lain. Jauhkan anak-anak. Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat meletakkan atau memindahkan piring ke / dari oven panas.



Hati-hati saat membuka pintu oven karena uap bisa keluar. Uap yang keluar dapat melepuh tangan, wajah, dan / atau mata Anda.

Kiat memanggang

- Gunakan lempengan logam yang tidak lengket atau pelat aluminium atau cetakan silikon tahan panas.
- Manfaatkan ruang dengan baik di rak.
- Letakkan cetakan kue di tengah rak.
- Pilih posisi rak yang benar sebelum menyalakan oven atau pemanggang. Jangan mengubah posisi rak saat oven panas.
- Pastikan pintu oven tertutup.

Kiat mengukus

- Olesi seluruh ayam, kalkun, dan potongan daging besar dengan saus seperti jus lemon dan lada hitam sebelum dimasak akan meningkatkan kinerja memasak.
- Dibutuhkan waktu sekitar 15 hingga 30 menit lebih lama untuk memanggang daging dengan tulang jika dibandingkan dengan

memanggang daging dengan ukuran yang sama tanpa tulang.

- Setiap sentimeter ketebalan daging membutuhkan waktu memasak sekitar 4 hingga 5 menit.
- Biarkan daging berada di oven selama sekitar 10 menit setelah waktu memasak selesai. Jus lebih menyebar ke seluruh daging panggang dan tidak hilang ketika daging dipotong.
- Ikan harus ditempatkan di rak tengah atau bawah di piring tahan panas.

Kiat membakar

Ketika daging, ikan dan unggas dibakar, mereka cepat menjadi coklat, memiliki kulit yang bagus dan tidak kering. Potongan-potongan datar, tusuk daging dan sosis sangat cocok untuk dipanggang misalnya sayuran dengan kandungan air yang tinggi seperti tomat dan bawang.

- Distribusikan potongan yang akan dipanggang di rak kawat atau di loyang dengan rak kawat sedemikian rupa sehingga ruang tertutup tidak melebihi ukuran pemanas.
- Geser rak kawat atau loyang dengan pemanggang ke tingkat yang diinginkan dalam oven. Jika Anda memanggang di atas rak kawat, geser nampan panggang ke rak bawah untuk menampung lemak. Tambahkan air di nampan agar mudah dibersihkan.



Makanan yang tidak cocok untuk dipanggang menimbulkan risiko kebakaran. Hanya makanan panggang yang cocok akan menerima panas memanggng yang intensif.

Jangan letakkan makanan terlalu jauh di belakang pemanggng. Area ini paling panas dan makanan berlemak bisa terbakar.

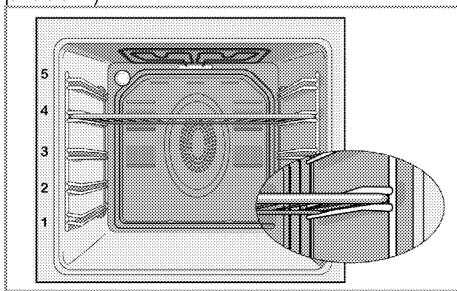
Cara mengoperasikan oven listrik

Posisi rak (Untuk model dengan rak kawat)

Penting untuk menempatkan rak kawat di rak samping dengan benar. Rak kawat harus disisipkan di antara rak samping seperti yang diperlihatkan pada gambar.

Jangan biarkan rak kawat berdiri di dinding belakang oven. Geser rak kawat Anda ke bagian depan rak dan selesaikan dengan bantuan pintu untuk mendapatkan kinerja pemanggng yang baik.

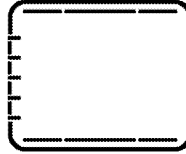
(Bervariasi bergantung pada model produk.)



Mode operasi

Urutan mode operasi yang ditampilkan di sini mungkin berbeda dari pengaturan produk Anda.

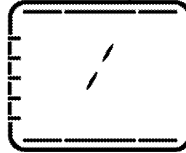
1. Pemanasan atas dan bawah



Makanan dipanaskan secara bersamaan dari atas dan bawah. Misalnya, sangat cocok untuk kue, kue kering, atau kue dan casserole dalam cetakan loyang. Masak hanya dengan satu naman,.

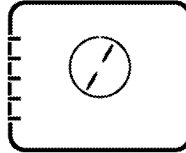
Posisi rak yang sesuai akan ditampilkan di layar.

2. Pemanasan atas / bawah yang dibantu kipas



Udara panas yang dihasilkan oleh pemanas atas dan bawah didistribusikan secara merata ke seluruh oven dengan cepat melalui kipas. Masak dengan satu naman,.

3. Pemanasan Kipas



Udara hangat yang dipanaskan oleh pemanas belakang didistribusikan secara merata ke seluruh oven dengan cepat melalui kipas.

Sangat cocok untuk memasak makanan Anda pada berbagai level rak dan pemanasan awal tidak diperlukan dalam banyak kasus. Cocok untuk memasak dengan multi naman.



Ketika pintu oven dibuka, motor kipas tidak akan berfungsi untuk menjaga udara panas di dalam.

4. Fungsi "3D"



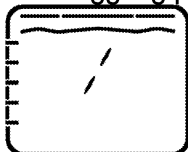
Pemanasan atas, pemanasan bawah dan pemanasan yang dibantu kipas sedang beroperasi. Makanan dimasak secara merata dan cepat di semua sekelilingnya. Masak hanya dengan satu nampan.,.

5. Fungsi pizza



Pemanasan bawah dan pemanasan yang dibantu kipas sedang beroperasi. Cocok untuk memanggang pizza.

6. Pemanggang penuh+Kipas

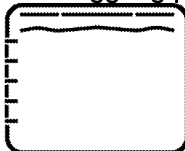


Udara panas yang dihasilkan oleh pemanggang penuh didistribusikan dengan sangat cepat di dalam oven melalui kipas. Sangat cocok untuk memanggang daging dalam jumlah besar.

- Masukkan porsi besar atau sedang dalam posisi rak yang benar di bawah pemanas pemanggang untuk memanggang.
- Setel suhu ke level maksimum.

- Balik makanan setelah setengah dari waktu memanggang.

7. Pemanggang penuh



Pemanggang besar di langit-langit oven sedang beroperasi. Sangat cocok untuk memanggang daging dalam jumlah besar.

- Masukkan porsi besar atau sedang dalam posisi rak yang benar di bawah pemanas pemanggang untuk memanggang.
- Setel suhu ke level maksimum.
- Balik makanan setelah setengah dari waktu memanggang.

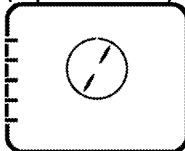
8. Pemanggang



Pemanggang kecil di langit-langit oven sedang beroperasi. Cocok untuk makanan yang menggunakan pemanggang dan kisi.

- Masukkan porsi besar atau kecil dalam posisi rak yang benar di bawah pemanas pemanggang untuk memanggang.
- Setel suhu ke level maksimum.
- Balik makanan setelah setengah dari waktu memanggang.

9. Pemanasan dengan Eco Fan (Kipas Hemat)



Untuk menghemat listrik, Anda dapat menggunakan fungsi ini

sebagai pengganti kegiatan memasak yang akan Anda lakukan dengan menggunakan Pemanasan Kipas pada kisaran suhu 160-220° C. Namun, waktu memasak akan meningkat sedikit.

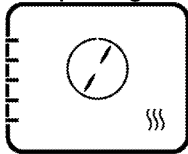
Waktu memasak yang terkait dengan fungsi ini ditunjukkan dalam tabel '**Pemanasan Eco Fan**'.

10. Pemanasan bawah



Hanya pemanas bawah yang beroperasi. Sangat cocok untuk pizza dan untuk pencoklatan makanan berikutnya dari bawah.

11. Tetap hangat



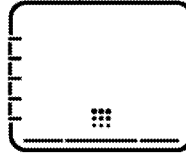
Digunakan untuk menyimpan makanan pada suhu yang siap untuk disajikan selama jangka waktu yang lama.

12. Beroperasi dengan kipas



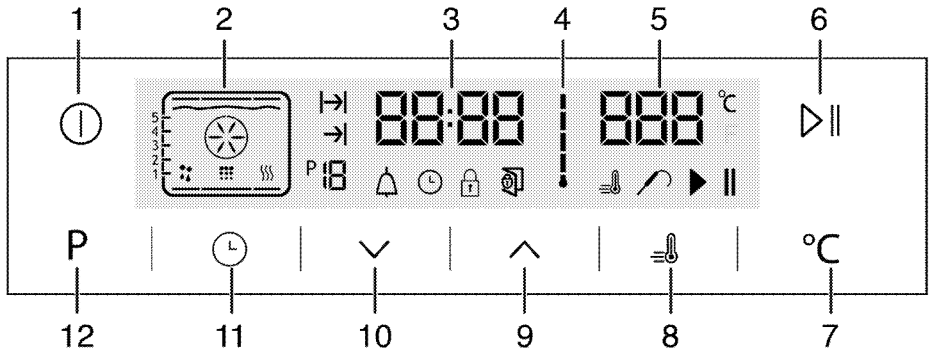
Oven belum panas. Hanya kipas (di dinding belakang) yang beroperasi. Cocok untuk mencairkan makanan butiran beku secara perlahan pada suhu ruangan dan mendinginkan makanan yang dimasak.

13. Pembersihan uap dengan mudah (Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak ada di produk Anda.)



Fungsi ini memungkinkan kotoran (menunggu tidak terlalu lama) di oven untuk menjadi lunak dan dibersihkan dengan mudah. Lihat bagian "Membersihkan - membersihkan uap dengan mudah" untuk pembersihan uap dengan mudah.

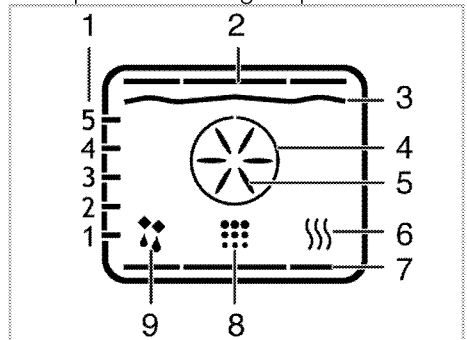
Cara menjalankan unit kontrol oven



- 1 Tombol ON / OFF (Hidup / Mati)
- 2 Layar fungsi
- 3 Bidang indikator waktu saat ini
- 4 Simbol Suhu Bagian Dalam Oven
- 5 Bidang indikator suhu
- 6 Tombol memulai / berhenti memasak
- 7 Tombol pengaturan suhu
- 8 Tombol pendorong (pemanasan awal cepat)
- 9 Tombol plus (tambah)
- 10 Tombol minus (kurang)
- 11 Tombol pengaturan
- 12 Tombol Kembali ke layar fungsi

Tabel fungsi:

Tabel fungsi menunjukkan fungsi yang dapat digunakan dalam oven dan suhu maksimum dan minimum masing-masing. Temperatur yang disarankan ditampilkan saat fungsi dipilih.



- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position

- : Simbol Waktu Memasak
- : Akhir dari simbol Waktu Memasak
- : Angka fungsi
- : Simbol alarm
- : Simbol jam
- : Simbol kunci tombol
- : Simbol buka pintu
- : Tombol pendorong (pemanasan awal cepat)
- : Simbol Periksa Daging
- : Simbol jeda Memasak
- : Simbol mulai Memasak

i Fungsi bervariasi bergantung pada model produk.

Tabel fungsi:	Kisaranan suhu (°C)
Pemanasan atas dan bawah	40-280
Pemanasan atas / bawah yang dibantu kipas	40-280
Memasak dengan bantuan kipas	40-280
Fungsi "3D"	40-280
Fungsi pizza	40-280
Pemanggang besar dengan bantuan kipas	40-280
Pemanggang penuh	40-280
Pemanggang rendah	40-280
Pemanasan dengan Eco Fan (Kipas Hemat)	160-220
Pemanasan bawah	40-220
Tetap hangat	40-100


i Waktu memasak yang dapat disesuaikan maksimum dalam mode kecuali menjaga hangat terbatas dalam waktu 6 jam karena alasan keamanan. Program akan dibatalkan jika terjadi kegagalan listrik. Anda harus memprogram ulang oven.

i Saat melakukan penyesuaian apa pun, simbol terkait pada jam akan berkedip.

i Waktu saat ini tidak dapat diatur saat oven beroperasi dalam fungsi apa pun, atau jika pemrograman semi otomatis atau penuh otomatis dilakukan pada oven.

i Bahkan jika oven dimatikan, lampu oven akan menyala ketika pintu oven dibuka.










Cara mengoperasikan oven

1. Sentuh tombol  selama sekitar 2 detik untuk membuka oven.
» Fungsi pengoperasian pertama muncul di layar setelah oven menyala. Ketika tampilan dalam mode ini, waktu memasak, akhir waktu memasak dan fungsi Booster atau Pendorong (pemanasan cepat) dapat diatur.



i Oven akan mati secara otomatis dalam waktu 20 detik jika tidak ada pengaturan oven di layar ini.

Panduan memasak dengan memilih suhu dan fungsi operasi

Anda dapat memasak dengan memilih suhu dan fungsi operasi khusus untuk makanan Anda, mengendalikan secara manual tanpa menyetel durasi memasak.

1. Fungsi operasi pertama muncul pada layar setelah menyentuh tombol  untuk membuka oven.
2. Pilih fungsi operasi dengan menyentuh tombol .
3. Jika Anda ingin mengubah suhu yang anjuran untuk fungsi operasi, aktifkan bidang suhu dengan menyentuh tombol .
» simbol  berkedip.
4. Atur suhu yang diinginkan dengan menyentuh tombol .
5. Konfirmasikan pengaturan suhu dengan menyentuh tombol .
6. Masukkan makanan Anda ke dalam oven.
7. Sentuh tombol   untuk mulai memasak jika suhu dan fungsi operasi sudah sesuai.  simbol muncul di layar.

» Oven Anda akan siap mulai beroperasi dengan fungsi yang dipilih dan akan meningkatkan suhu bagian dalam ke suhu yang diatur. Setiap tingkat simbol suhu bagian dalam akan dinyalakan saat suhu bagian dalam mencapai suhu yang diatur. Pemanas aktif tambahan dan posisi nampun anjuran muncul di layar Fungsi.

8. Oven tidak mati secara otomatis karena proses memasak manual tanpa menyetel waktu memasak. Anda bisa menyelesaikan memasak dengan menyentuh tombol   sekali lagi.

»Oven selesai memasak dan simbol **||** muncul di layar.

9. Sentuh tombol **ⓘ** selama sekitar 2 detik untuk menutup oven.

Memasak dengan mengatur waktu memasak;

Anda dapat memastikan bahwa oven dimatikan dengan memilih suhu dan fungsi operasi khusus untuk makanan Anda dan mengatur waktu memasak, mengendalikan secara manual tanpa menyetel durasi memasak.

1. Fungsi operasi pertama muncul pada layar setelah menyentuh tombol **ⓘ** untuk membuka oven.

2. Pilih fungsi operasi dengan menyentuh tombol **↕**.

3. Jika Anda ingin mengubah suhu yang anjuran untuk fungsi operasi, aktifkan bidang suhu dengan menyentuh tombol **°C**.

» simbol **°C** berkedip.

4. Atur suhu yang diinginkan dengan menyentuh tombol **↕**.

5. Konfirmasikan pengaturan suhu dengan menyentuh tombol **°C**.

6. Sentuh **⏪** hingga simbol **⏪** muncul di layar untuk waktu memasak.

7. Atur waktu memasak dengan menyentuh tombol **↕** dan konfirmasikan pengaturan dengan menyentuh tombol **⏪**.

»Setelah Waktu Memasak diatur, **⏪** simbol akan muncul pada layar terus menerus.

8. Masukkan makanan Anda ke dalam oven.

9. Sentuh tombol **▶ ||** untuk mulai memasak jika suhu, fungsi operasi dan waktu memasak sudah sesuai. **▶** simbol muncul di layar.

»Oven akan dipanaskan hingga suhu yang diatur dan akan mempertahankan

suhu ini hingga akhir waktu memasak yang Anda pilih.

»Oven Anda akan siap mulai beroperasi dengan fungsi yang dipilih dan akan meningkatkan suhu bagian dalam ke suhu yang diatur. Fungsi ini akan mempertahankan suhu sampai akhir waktu memasak yang ditetapkan. Setiap tingkat simbol suhu bagian dalam akan dinyalakan saat suhu bagian dalam mencapai suhu yang diatur. Pemanas aktif tambahan dan posisi naman anjuran muncul di layar Fungsi.

10. Setelah proses memasak selesai, simbol "End (Selesai)" muncul di layar dan alarm berbunyi.

11. Tekan sembarang tombol untuk mendiamkan alarm.

»Alarm berhenti dan oven selesai beroperasi secara otomatis.

Mengatur akhir waktu memasak ke lain waktu;

Anda dapat memastikan bahwa oven beroperasi dan dimatikan secara otomatis dengan memilih suhu dan fungsi operasi khusus untuk makanan Anda, waktu memasak dan selesai memasak ke waktu nanti, dengan mengendalikan secara manual tanpa menyetel durasi memasak.

1. Fungsi operasi pertama muncul pada layar setelah menyentuh tombol **ⓘ** untuk membuka oven.





2. Pilih fungsi operasi dengan menyentuh tombol **↕**.






3. Jika Anda ingin mengubah suhu yang anjuran untuk fungsi operasi, aktifkan bidang suhu dengan menyentuh tombol **°C**.





» simbol **°C** berkedip.

4. Atur suhu yang diinginkan dengan menyentuh tombol **↕**.

5. Konfirmasikan pengaturan suhu dengan menyentuh tombol **°C**.


6. Sentuh  hingga simbol  muncul di layar untuk waktu memasak.
7. Atur waktu memasak dengan menyentuh tombol  dan konfirmasi pengaturan dengan menyentuh tombol .

»Setelah Waktu Memasak diatur,  simbol akan muncul pada layar terus menerus.
8. Sentuh  hingga simbol  muncul di layar untuk akhir waktu memasak.
9. Atur waktu memasak dengan menyentuh tombol  dan konfirmasi pengaturan dengan menyentuh tombol .

»Setelah akhir waktu memasak diatur simbol  akan muncul pada layar terus menerus.
10. Masukkan makanan Anda ke dalam oven.
11. Sentuh tombol   untuk mulai memasak jika suhu, fungsi operasi, waktu memasak, dan akhir waktu memasak sudah sesuai.  simbol muncul di layar.


»Timer oven secara otomatis menghitung waktu mulai memasak dengan mengurangi waktu memasak dari akhir memasak yang telah Anda atur. Mode operasi yang dipilih diaktifkan ketika waktu mulai memasak telah tiba dan oven dipanaskan hingga mencapai suhu yang diatur. Fungsi ini akan mempertahankan suhu sampai akhir waktu memasak yang ditetapkan. Setiap tingkat simbol suhu bagian dalam akan dinyalakan saat suhu bagian dalam mencapai suhu yang diatur. Pemanas aktif tambahan dan posisi nampun anjuran muncul di layar Fungsi.
12. Setelah proses memasak selesai, simbol "End (Selesai)" muncul di layar dan alarm berbunyi.
13. Tekan sembarang tombol untuk mendinginkan alarm.


»Alarm berhenti dan oven selesai beroperasi secara otomatis.


-  Jika Anda ingin membatalkan waktu memasak saja atau waktu memasak ditambah akhir waktu memasak setelah Anda mengaturnya, Anda perlu mengatur ulang waktu memasak.


Menyetel booster (Pra-pemanasan cepat)


Gunakan fungsi Booster (Pra-pemanasan cepat) untuk membuat oven mencapai suhu yang diinginkan lebih cepat.

-  Booster tidak dapat dipilih dalam pencairan bunga es, pemanasan kipas hemat (eco fan), menjaga tetap hangat dan posisi pembersihan. Pengaturan booster akan dibatalkan jika terjadi kegagalan listrik.

1. Sentuh tombol  untuk setelah mengatur suhu, fungsi operasi, waktu memasak, dan akhir waktu memasak.

» simbol  muncul terus menerus dan pengaturan booster (pemanasan awal cepat) diaktifkan..

» Simbol booster hilang segera setelah oven mencapai suhu yang diinginkan dan oven kembali beroperasi dalam fungsi yang ada sebelum fungsi Booster.
2. Sentuh lagi tombol  untuk membatalkan fungsi booster.






» simbol  hilang dan pengaturan booster (pemanasan awal cepat) dinonaktifkan..


Mematikan oven listrik

Sentuh tombol  untuk mematikan oven.





Mengaktifkan kunci tombol


Anda dapat mencegah oven agar tidak diganggu dengan mengaktifkan fungsi kunci tombol.

1. Sentuh  hingga simbol  muncul di layar.
» simbol "OFF" akan muncul di layar.
2. Tekan  untuk mengaktifkan kunci tombol.
» Setelah kunci rombol diaktifkan, simbol, "On" akan muncul di layar dan simbol  tetap menyala. Konfirmasikan dengan menyentuh .

 Kunci oven tidak berfungsi ketika kunci tombol diaktifkan. Kunci tombol tidak akan dibatalkan jika terjadi kegagalan listrik.




Menonaktifkan kunci tombol,





1. Sentuh  hingga simbol  muncul di layar.
» simbol "ON" akan muncul di layar.
 2. Nonaktifkan kunci tombol dengan menekan tombol .
- » Simbol "OFF" akan muncul setelah kunci tombol dinonaktifkan. Konfirmasikan dengan menyentuh .

 Kunci oven tidak berfungsi ketika fungsi kunci Tombol diaktifkan. Pengaturan kunci tombol tidak akan dibatalkan jika terjadi kegagalan listrik.

Mengatur jam alarm

Anda dapat menggunakan timer (pengatur waktu) produk untuk peringatan atau pengingat apa pun selain program memasak. Jam alarm tidak berpengaruh pada fungsi oven. Ia hanya digunakan sebagai peringatan. Misalnya, hal ini berguna ketika Anda ingin mengubah makanan di oven pada titik waktu tertentu. Timer akan memberikan peringatan audio di akhir waktu yang ditentukan.




1. Sentuh  hingga simbol  muncul di layar.
 Waktu alarm maksimum bisa 23 jam 59 menit.


2. Setel durasi alarm dengan menggunakan / tombol  / .
- » Simbol  akan tetap menyala dan waktu alarm akan muncul di layar setelah waktu alarm diatur.
3. Pada akhir waktu alarm, simbol  mulai berkedip dan peringatan audio terdengar.

Mematikan alarm






1. Suara peringatan audio selama 2 menit. Untuk menghentikan peringatan audio, cukup tekan tombol apa saja.
» Peringatan audio akan didiamkan dan waktu saat ini akan ditampilkan.


Membatalkan alarm;

1. Sentuh  sampai simbol  muncul di layar untuk membatalkan alarm.
2. Tekan dan tahan tombol  sampai angka "00:00" muncul.





 Waktu alarm akan ditampilkan. Jika waktu alarm dan waktu memasak diatur secara bersamaan, waktu terpendek saja yang akan ditampilkan.

Mengubah waktu hari





1. Sentuh tombol  dengan interval waktu singkat sampai simbol  muncul di layar.
2. Sentuh tombol  /  untuk mengatur jam.
3. Konfirmasikan pengaturan dengan menyentuh simbol  dan tunggu selama 4 detik tanpa menyentuh tombol apa pun untuk mengonfirmasi.

 Pengaturan waktu saat ini dibatalkan jika terjadi kegagalan daya. Perlu disesuaikan kembali. Waktu saat ini tidak dapat diubah ketika salah satu fungsi oven sedang digunakan.



Mengatur volume

1. Saat oven dalam mode Standby (Siaga), sentuh tombol  dalam interval pendek hingga tanda 'VOL' muncul di layar.
2. Tekan tombol  /  untuk mengatur salah satu dari nada-nada L0, L1 atau L2.
3. Tekan tombol  atau tunggu selama 4 detik tanpa menyentuh tombol apa pun untuk mengonfirmasi pengaturan


Menyesuaikan pengaturan lampu Eco (Hemat)

1. Saat oven dalam mode Standby (Siaga), sentuh tombol  dalam interval pendek hingga tanda 'LP' muncul di layar.
2. Tekan tombol  /  untuk mengatur pilihan On atau ECO.
3. Tekan tombol  atau tunggu selama 4 detik tanpa menyentuh tombol apa pun untuk mengonfirmasi pengaturan


4. Saat disetel ke ON; sementara pintu oven terbuka dalam mode Standby dan selama pengoperasian lampu dihidupkan terus menerus.
5. Jika diatur ke ECO; sementara pintu oven terbuka dalam mode Standby dan selama pengoperasian lampu dihidupkan kemudian dimatikan setelah 15 detik.








Jika tombol apa saja disentuh selama operasi (tidak termasuk  dan  tombol) lampu dihidupkan lalu dimatikan setelah 15 detik.





















Tabel waktu memasak




 Pengaturan waktu dalam bagan ini dimaksudkan hanya sebagai panduan. Waktu dapat bervariasi karena suhu makanan, ketebalan, jenis dan kesukaan Anda memasak.

Memanggang dan membakar

 Rak pertama oven adalah rak bawah.

Makanan	Angka level memasak	Aksesori untuk digunakan	Modus operasi	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu memasak (perkiraan menit)
Kue dalam nampan	Level satu	Nampan oven*		3	180	25 ... 30
Kue dalam cetakan	Level satu	Cetakan kue di kawat panggangan**		2	180	40 ... 50
Kue kecil	Level satu	Nampan oven*		3	160	25 ... 35
	Level satu	Nampan oven*		3	150	30 ... 40
	2 level	1- Baki kue kering* 3-Nampan oven*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 level	1-Nampan oven* 3- Baki kue kering* 5-Nampan luas*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Kue bolu	Level satu	Wajan bundar berbentuk bulat dengan diameter 26 cm pada kawat panggangan**		3	160	25 ... 35
	Level satu	Wajan bundar berbentuk bulat dengan diameter 26 cm pada kawat panggangan**		2	150	30 ... 40













Makanan	Angka level memasak	Aksesori untuk digunakan	Modus operasi	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu memasak (perkiraan menit)
	2 level	1- Wajan bundar berbentuk bulat dengan diameter 26 cm pada kawat panggangan ** 4- Wajan berbentuk bundar dengan diameter 26 cm pada baki pastry **		1 - 4	150	35 ... 45
Kue kering	Level satu	Baki kue kering *		3	180	25 ... 30
	2 level	1- Baki kue kering * 3-Nampan oven*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 level	1- Baki kue kering * 3-Nampan oven* 5-Nampan luas*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kue adonan	Level satu	Nampan oven*		2	200	30 ... 40
	2 level	1- Baki kue kering * 5-Nampan oven*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 level	1- Baki kue kering * 3-Nampan oven* 5-Nampan luas*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Aneka kue	Level satu	Nampan oven*		2	200	25 ... 35
	2 level	1- Baki kue kering * 3-Nampan oven*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 level	1- Baki kue kering * 3-Nampan oven* 5-Nampan luas*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ragi (adonan asam)	Level satu	Nampan oven*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Level satu	Wajan kaca / logam berbentuk persegi panjang pada pemanggang kawat**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Level satu	Nampan oven*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Level satu	Nampan oven*		3	200	10 ... 15
Beef steak (seluruhnya) / Panggang	Level satu	Nampan oven*		3	25 menit 250/max, lalu 180 ... 190	100 ... 120
Kaki domba (casserole)	Level satu	Nampan oven*		3	25 menit 250/max, lalu 190	70 ... 90
	Level satu	Nampan oven*		3	25 menit 250/max, lalu 190	60 ... 80
Ayam panggang (1,8-2 kg)	Level satu	Nampan oven*		2	15 menit 250/max, lalu 180 ... 190	60 ... 80
	Level satu	Nampan oven*		2	15 menit 250/max, lalu 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Level satu	Nampan oven*		1	25 menit 250/max, lalu 180 ... 190	150 ... 210



Makanan	Angka level memasak	Aksesori untuk digunakan	Modus operasi	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu memasak (perkiraan menit)
	Level satu	Nampan oven*		1	25 menit 250/max, lalu 180 ... 190	150 ... 210
Ikan	Level satu	Nampan oven*		3	200	20 ... 30
	Level satu	Nampan oven*		3	200	20 ... 30

Disarankan untuk melakukan pemanasan awal untuk semua makanan..
* Aksesori ini mungkin tidak disertakan bersama produk
** Aksesori ini tidak disertakan bersama produk. Mereka adalah aksesori yang tersedia secara komersial.

Meja memasak untuk makanan uji

Makanan dalam tabel memasak ini disiapkan sesuai dengan EN 60350-1 untuk memudahkan institut kontrol menguji produk

Makanan	Angka level memasak	Aksesori untuk digunakan	Modus operasi	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu memasak (perkiraan menit)
kue	Level satu	Nampan oven*		3	140	20 ... 30
	Level satu	Nampan oven*		3	140	20 ... 30
	2 level	1-Nampan oven* 3-Baki kue kering*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 level	1-Nampan oven* 3-Baki kue kering* 5-Nampan luas*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kue kecil	Level satu	Nampan oven*		3	160	25 ... 35
	Level satu	Nampan oven*		3	150	30 ... 40
	2 level	1-Baki kue kering* 3-Nampan oven*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 level	1-Nampan oven* 3-Baki kue kering* 5-Nampan luas*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Kue bolu	Level satu	Wajan bundar berbentuk bulat dengan diameter 26 cm pada kawat panggangan**		3	160	25 ... 35
	Level satu	Wajan bundar berbentuk bulat dengan diameter 26 cm pada kawat panggangan **		2	150	30 ... 40
	2 level	1- Wajan bundar berbentuk bulat dengan diameter 26 cm pada kawat panggangan** 4- Wajan berbentuk bulat dengan diameter 26 cm pada baki pastry**		1 - 4	150	35 ... 45
Pai apel	Level satu	Piringan hitam bulat dengan diameter 20 cm di atas kawat panggangan **		2	180	50 ... 60

Makanan	Angka level memasak	Aksesori untuk digunakan	Modus operasi	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu memasak (perkiraan menit)
	Level satu	Piringan hitam bulat dengan diameter 20 cm di atas kawat panggangan **		2	170	50 ... 60
	2 level	1- Piringan hitam bulat dengan diameter 20 cm di atas kawat panggangan ** 4- Piringan hitam bulat dengan diameter 20 cm di atas nampun kue **		1 - 4	170	50 ... 60

Disarankan untuk melakukan pemanasan awal untuk semua makanan..
 * Aksesori ini mungkin tidak disertakan bersama produk
 ** Aksesori ini tidak disertakan bersama produk. Mereka adalah aksesori yang tersedia secara komersial.

Pemanasan dengan Eco Fan (Kipas Hemat)

i Jangan mengubah suhu memasak setelah mulai memasak dalam mode Pemanasan Eco Fan (Kipas Hemat).

i Jangan membuka pintu saat memasak dalam mode Pemanasan Eco Fan.

Makanan	Angka level memasak	Aksesori untuk digunakan	Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu memasak (perkiraan menit)
Kue kecil	Level satu	Nampun oven*	3	160	25 ... 35
Kue kering	Level satu	Nampun oven*	3	200	30 ... 35
Pastri adonan	Level satu	Nampun oven*	3	200	40 ... 45
Aneka pastri	Level satu	Nampun oven*	3	200	40 ... 45

* Aksesori ini mungkin tidak disertakan bersama produk

Tips memanggang kue

- Jika kue terlalu kering, tingkatkan suhu hingga 10° C dan kurangi waktu memasak.
- Jika kue basah, gunakan lebih sedikit cairan atau turunkan suhu hingga 10° C.
- Jika kue terlalu gelap di atas, letakkan di rak yang lebih rendah, turunkan suhu dan tambahkan waktu memasak.
- Jika dimasak dengan baik di bagian dalam tetapi lengket di bagian luar gunakan lebih sedikit cairan, turunkan suhu dan tambahkan waktu memasak.

Tips memanggang kue pastri

- Jika kue terlalu kering, naikan suhu hingga 10° C dan kurangi waktu memasak. Basahi lapisan adonan

dengan saus yang terdiri dari susu, minyak, telur dan yoghurt.

- Jika kue pastri terlalu lama dipanggang, perhatikan bahwa ketebalan kue yang Anda siapkan tidak melebihi kedalaman baki.
- Jika sisi atas kue menjadi kecoklatan, tetapi bagian bawahnya tidak matang, pastikan bahwa jumlah saus yang Anda gunakan untuk kue tidak terlalu banyak di bagian bawah kue. Cobalah untuk menyebarkan saus secara merata di antara lapisan adonan dan di atas kue pastri bahkan untuk membuat coklat.

i Masak kue sesuai dengan mode dan suhu yang diberikan dalam tabel memasak. Jika bagian bawahnya masih tidak cukup coklat, letakkan di rak yang lebih rendah waktu berikutnya.










Tips memasak sayur

- Jika menu sayuran kehabisan air dan terlalu kering, masalah dalam panci dengan penutup sebagai pengganti naman. Wajan tertutup akan menjaga air masakan.
- Jika sayuran tidak dimasak, rebuslah sayuran terlebih dahulu atau buatlah sayuran tersebut seperti makanan kaleng dan masukkan ke dalam oven.



Cara mengoperasikan pemanggang


! Tutup pintu oven selama memanggang
Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

Mengaktifkan pemanggang

1. Fungsi operasi pertama muncul pada layar setelah menyentuh tombol  untuk membuka oven.
 2. Sentuh  untuk memilih fungsi pemanggang yang diinginkan.
 3. Jika Anda ingin mengubah suhu yang anjuran untuk fungsi operasi, aktifkan bidang suhu dengan menyentuh tombol .
- » simbol  berkedip.
4. Atur suhu yang diinginkan dengan menyentuh tombol .
 5. Konfirmasikan pengaturan suhu dengan menyentuh tombol .
 6. Sentuh tombol   untuk mulai memanggang jika suhu dan fungsi operasi sudah sesuai.  simbol muncul di layar.
- »Oven Anda akan siap mulai beroperasi dengan fungsi yang dipilih dan akan

meningkatkan suhu bagian dalam ke suhu yang diatur. Setiap tingkat simbol suhu bagian dalam akan dinyalakan saat suhu bagian dalam mencapai suhu yang diatur. Pemanas aktif tambahan dan posisi naman anjuran muncul di layar Fungsi.

7. Anda bisa menyelesaikan panggangan dengan menyentuh tombol   sekali lagi.

»Oven selesai memanggang dan simbol  muncul di layar.

Menonaktifkan pemanggang

1. Sentuh tombol  selama sekitar 2 detik untuk menutup oven.



Motor jek pemanggang bekerja bersama dengan fungsi pemanggang. Setelah fungsi pemanggang dioperasikan, pemanas panggangan memotong masuk dan keluar sebentar-sebentar. Oleh karena itu, sementara pemanas panggangan diaktifkan, motor jek pemanggang berfungsi dan jika dinonaktifkan maka motor jek pemanggang juga berhenti. Ini bukan kesalahan.

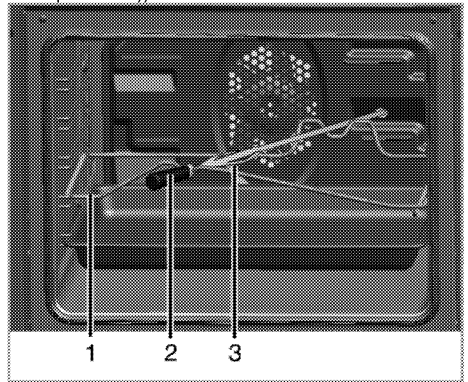
Fungsi Jek Pemanggang

Jika fungsi pemanggang dipilih, motor jek pemanggang akan mulai berputar.



Motor jek pemanggang bekerja bersama dengan fungsi pemanggang. Setelah fungsi pemanggang dioperasikan, pemanas panggangan memotong masuk dan keluar sebentar-sebentar. Oleh karena itu, sementara pemanas panggangan diaktifkan, motor jek pemanggang berfungsi dan jika dinonaktifkan maka motor jek pemanggang juga berhenti. Ini bukan kesalahan.

- Setelah memilih fungsi Pemanggang, tusuk daging atau ayam ke jek pemanggang dengan menggunakan garpu (3).
- Masukkan jek pemanggang ke dalam slotnya pada motor rotasi yang terdapat di dinding belakang oven.
- Letakkan jek pemanggang ke kerangka jek pemanggang.
- Tempatkan kerangka ke rak oven yang terkait.
- Tempatkan nampan ke salah satu rak bawah untuk menampung lemak. Masukkan air ke dalam nampan untuk memudahkan pembersihan.
- **Jangan lupa melepaskan pegangan plastik pada jek pemanggang.** ((Bervariasi bergantung pada model produk)).
- Saat memasak selesai, pasang pegangan plastik dan keluarkan makanan Anda dari oven. ((Bervariasi bergantung pada model produk)).



- 1 Kerangka jek pemanggang
 - 2 Pegangan plastik *
 - 3 Garpu
- * (Bervariasi bergantung pada model produk).

Tabel waktu memasak untuk pangangan Memanggang dengan pemanggang listrik

Makanan	Posisi rak	Suhu anjuran (°C)	Waktu memanggang (perkiraan)	Makanan
Ikan	Rak Kawat	4...5	250	20...25 min. #
Ayam iris	Rak Kawat	4...5	250	25...35 min.
Daging domba	Rak Kawat	4...5	250	20...25 min.
Sapi panggang	Rak Kawat	4...5	250	25...30 min. #
Daging cincang	Rak Kawat	4...5	250	25...30 min. #
Roti bakar*	Rak Kawat	4	250	1...3 min.

bergantung pada ketebalan
 *Pemanasan awal selama 5 menit
 ** Jika suhu pangangan produk Anda tidak dapat disesuaikan, pangangan akan bekerja pada suhu maksimum.

Makanan dalam tabel memasak ini disiapkan sesuai dengan EN 60350-1 untuk memudahkan institut kontrol menguji produk

Makanan	Posisi rak	Suhu anjuran (°C)	Waktu memanggang (perkiraan)	Makanan
Roti panggang	Rak Kawat	4	250	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Rak Kawat	4	250	25...35 min.

Balikkan makanan setelah 2/3 dari total waktu memanggang.
 Disarankan untuk melakukan pemanasan 5 menit untuk semua makanan memanggang.

6 Pemeliharaan dan perawatan

Informasi umum

Masa pakai produk akan lama dan kemungkinan masalah akan berkurang jika produk dibersihkan secara berkala.



Matikan aliran listrik pada produk sebelum memulai pekerjaan perawatan dan pembersihan. Terdapat risiko sengatan listrik!



Biarkan produk menjadi dingin sebelum Anda membersihkannya. Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

- Bersihkan produk secara menyeluruh setiap selesai digunakan. Dengan cara ini akan mungkin untuk menghilangkan sisa-sisa masakan dengan lebih mudah, sehingga terhindar dari pembakaran pada saat peralatan digunakan.
- Tidak memerlukan agen pembersih khusus untuk membersihkan produk. Gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan produk dan bersihkan dengan lap kering.
- Selalu pastikan bahwa cairan yang berlebih dibersihkan seluruhnya setelah pembersihan dan setiap tumpahan segera dihilangkan hingga kering.
- Jangan gunakan zat pembersih yang mengandung asam atau klorida untuk membersihkan permukaan anti karat atau inox dan gagangnya. Gunakan kain lembut dengan deterjen cair (bukan abrasif) untuk menyeka bagian-bagian tersebut hingga bersih, perhatikan gerakan menyapu ke satu arah.
-



Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih.

Jangan gunakan deterjen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan.

Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.



Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.

Membersihkan panel kontrol

Bersihkan panel dan tombol kontrol dengan kain lembab dan lap hingga kering.



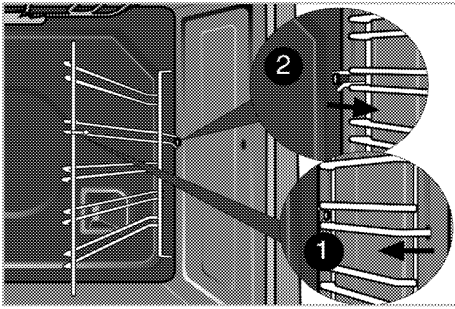
Jika produk Anda dilengkapi dengan tombol / kenop, jangan lepaskan tombol / kenop kontrol untuk membersihkan panel kontrol.

Jika dilakukan panel kontrol bisa rusak!

Membersihkan oven Untuk membersihkan dinding samping

(Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak ada di produk Anda.)

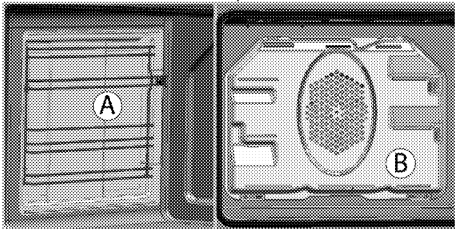
1. Lepaskan bagian depan rak samping dengan menariknya ke arah yang berlawanan dari dinding samping.
2. Keluarkan rak samping sepenuhnya dengan menariknya ke arah Anda.



Dinding katalitik

(Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak ada di produk Anda.)

Dinding sisi bagian dalam (A) dan / atau dinding bagian belakang (B) produk Anda mungkin dilapisi dengan enamel katalitik. Dinding katalitik memiliki warna matte yang tipis dan permukaan yang berpori. Dinding katalis oven tidak boleh dibersihkan. Permukaan berpori dari dinding katalitik secara otomatis dibersihkan dengan menyerap dan mengubah minyak yang tumpah (uap dan karbon dioksida).



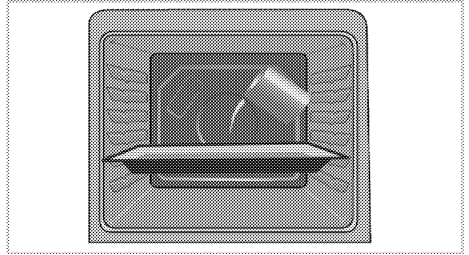
Pembersihan Uap dengan Mudah

(Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak ada di produk Anda.)

Fitur ini memastikan pembersihan mudah dilakukan karena kotoran (tidak harus menunggu terlalu lama) dilunakkan dengan uap yang terbentuk di dalam oven dan tetesan air mengembun di permukaan bagian dalam oven.

1. Lepaskan semua aksesori di bagian dalam oven.

2. Tuangkan 500 ml air ke dalam nampan oven dan letakkan baki di rak ke-2 oven.



3. Pilih fungsi pembersihan uap yang mudah. Durasi pembersihan akan muncul di layar dan tidak dapat diubah. Anda dapat mengatur waktu akhir untuk fungsi pembersihan ini.
4. Buka pintu dan seka permukaan bagian dalam oven dengan spons atau kain basah.
5. Gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan kotoran yang ada dan bersihkan dengan lap kering.

i Selama mode pembersihan uap mudah, air yang ditempatkan di baki untuk melunakkan residu / kotoran yang terbentuk ringan di dalam rongga oven akan menguap dan mengembun di rongga oven dan kaca bagian dalam pintu oven, oleh karena itu air dapat menetes ketika pintu oven menyala dibuka. Bersihkan kondensasi segera setelah pintu oven dibuka.

Membersihkan pintu oven

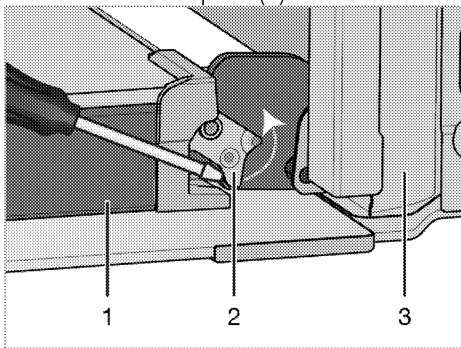
Untuk membersihkan pintu oven, gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan produk dan bersihkan dengan lap kering.

i Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau penggosok logam tajam untuk membersihkan pintu oven. Benda-benda tersebut bisa menggores permukaan dan menghancurkan kaca.

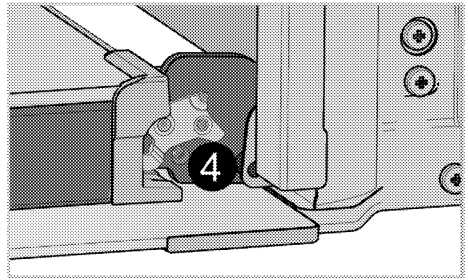
i Kaca bagian dalam pintu depan dilapisi dengan bahan yang mudah dibersihkan. Jangan gunakan pembersih abrasif kasar, pengkilis logam keras, sabut gosok atau pemutih untuk membersihkan kaca bagian dalam pintu depan karena dapat menggores permukaan. Ini dapat merusak bahan pelapis.

Melepaskan pintu oven

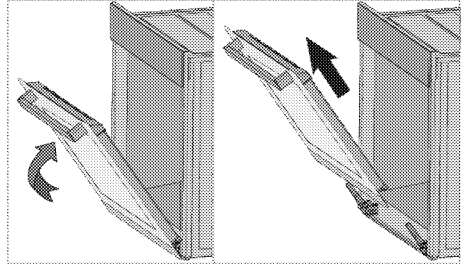
1. Buka pintu depan (1).
2. Buka klip di pangkal engsel (2) di sisi kanan dan kiri pintu depan dengan menekannya seperti yang diilustrasikan dalam gambar. Kunci akan terlihat seperti (4) ketika terbuka.



- 1 Pintu
- 2 Kunci engsel (posisi tertutup)
- 3 Oven
- 4 Kunci engsel (posisi terbuka)



3. Pindahkan pintu setengah ke depan.



4. Lepaskan pintu depan dengan menariknya ke atas untuk melepaskannya dari engsel kanan dan kiri.

i Langkah-langkah yang dilakukan selama proses melepas harus dilakukan dalam urutan terbalik untuk memasang pintu. Jangan lupa untuk menutup klip di pangkal engsel saat memasang kembali pintu.

Soft Open & Soft Close

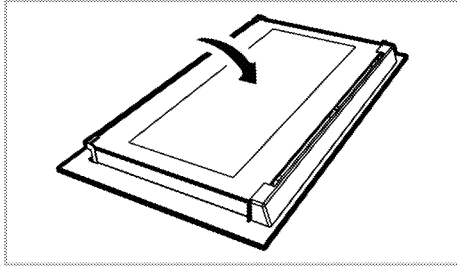
Beberapa model mungkin menyertakan fitur Soft Close & Soft Open. Fitur Soft Close memungkinkan pengguna untuk menutup pintu oven dengan lancar dengan membawanya sekitar 15 cm dari posisi tertutup dan dengan lembut mendorongnya. Sistem peredam otomatis membantu menutup pintu dengan lembut. Fitur serupa diamati ketika pintu oven terbuka penuh; Sekitar 9 cm dari posisi terbuka penuh, sistem peredam menendang dan memungkinkan pembukaan yang lembut.

Melepas kaca bagian dalam pintu

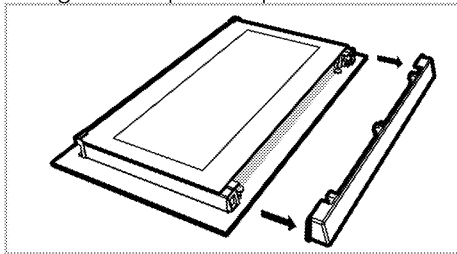
(Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak ada di produk Anda.)

Panel kaca bagian dalam pintu oven dapat dilepas untuk dibersihkan.

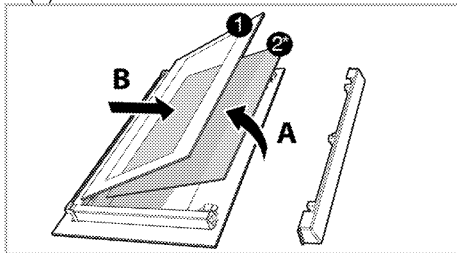
1. Buka pintu oven.



2. Tarik ke arah Anda dan lepaskan bagian plastik yang dipasang ke bagian atas pintu depan.



3. Seperti diperlihatkan pada gambar, angkat panel kaca terdalam (1) sedikit ke arah A dan tarik ke arah B. Ulangi prosedur yang sama untuk melepaskan panel kaca bagian dalam (2).



1 Panel kaca terdalam

2* Panel kaca bagian dalam (Ini mungkin tidak ada pada produk Anda.)

4. Jika produk Anda dilengkapi dengan panel kaca bagian dalam; ulangi prosedur yang sama untuk melepaskan panel kaca bagian dalam (2).

5. Langkah pertama untuk mengelompokkan kembali pintu adalah memasang kembali panel kaca bagian dalam (2). Tempatkan sudut chamfered dari panel kaca sehingga akan terletak di sudut chamfered slot plastik. (Jika produk Anda dilengkapi dengan panel kaca bagian dalam). Panel kaca bagian dalam (2) harus dipasang ke dalam slot plastik, tutup panel kaca yang paling dalam (1).

6. Saat memasang panel kaca paling dalam (1), pastikan bahwa sisi panel yang dicetak menghadap ke arah panel kaca bagian dalam. Penting untuk menempatkan sudut bawah panel kaca paling dalam (1) ke dalam slot plastik bawah.

7. Dorong bagian plastik ke arah bingkai sampai Anda mendengar bunyi "klik".

Mengganti lampu oven



Sebelum mengganti lampu oven, pastikan bahwa produk telah diputus dari sumber listrik dan didinginkan untuk menghindari risiko sengatan listrik. Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!



Dalam oven ini, lampu pijar dengan daya kurang dari 40 W, tinggi kurang dari 60 mm, diameter kurang dari 30 mm atau lampu halogen dengan tipe soket G9, daya kurang dari 60 W digunakan. Lampu cocok untuk pengoperasian pada suhu di atas 300 °C. Lampu oven dapat diperoleh dari Agen Servis Resmi atau teknisi berlisensi.



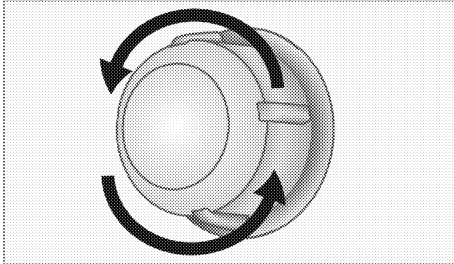
Posisi lampu mungkin berbeda dari gambar.

i Lampu yang digunakan pada peralatan ini tidak cocok untuk penerangan ruangan rumah tangga. Lampu ini dimaksudkan untuk membantu pengguna dapat melihat bahan makanan.

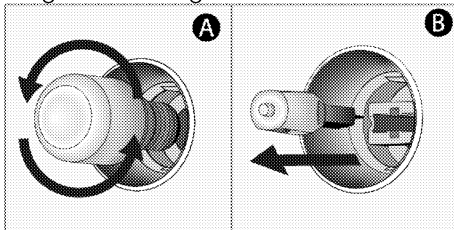
i Lampu yang digunakan dalam peralatan ini harus tahan terhadap kondisi fisik ekstrim seperti suhu di atas 50° C.

Jika oven Anda dilengkapi dengan lampu bulat:

1. Putuskan sumber listrik pada produk.
2. Putar penutup kaca berlawanan arah jarum jam untuk melepaskannya.



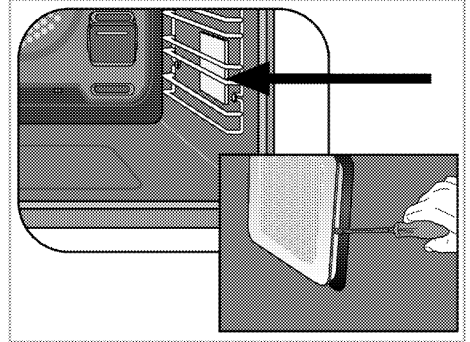
3. Jika lampu oven Anda bertipe (A) yang ditunjukkan pada gambar di bawah, keluarkan dengan memutar seperti yang ditunjukkan dan ganti. Jika bertipe (B), tarik dan lepaskan seperti yang diperlihatkan pada gambar dan ganti.



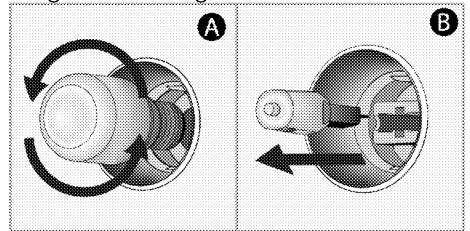
4. Pasang penutup kaca.

Jika oven Anda dilengkapi dengan lampu segi empat:

1. Putuskan sumber listrik pada produk.
2. Lepaskan rak kawat seperti yang dijelaskan. Lihat *Membersihkan oven*, halaman **Error! Bookmark not defined.**



3. Lepaskan tutup kaca pelindung dengan obeng.
4. Jika lampu oven Anda bertipe (A) yang ditunjukkan pada gambar di bawah, keluarkan dengan memutar seperti yang ditunjukkan dan ganti. Jika bertipe (B), tarik dan lepaskan seperti yang diperlihatkan pada gambar dan ganti.



5. Pasang penutup kaca kemudian rak kawat.

7 Pemecahan masalah

Oven mengeluarkan uap saat sedang digunakan.

- Uap yang keluar selama oven berfungsi adalah proses yang normal. >>> *Ini bukan kesalahan.*

Produk memancarkan suara logam saat pemanasan dan pendinginan.

- Ketika bagian logam dipanaskan, mereka dapat memuai dan menimbulkan kebisingan. >>> *Ini bukan kesalahan.*

Produk tidak beroperasi.

- Sekering listrik rusak atau sudah putus. >>> *Periksa sekering di kotak sekering. Jika perlu, ganti atau setel ulang.*
- Produk tidak dicolokkan ke stopkontak (arde). >>> *Periksa sambungan saklar.*

Lampu oven tidak berfungsi.

- Lampu oven rusak. >>> *Ganti lampu oven.*
- Daya tidak ada. >>> *Pastikan sudah teraliri listrik. Periksa sekering di kotak sekering. Jika perlu, ganti atau setel ulang sekering.*

Oven tidak panas.

- Mungkin tidak diatur ke fungsi memasak dan / atau suhu tertentu. >>> *Atur oven ke fungsi memasak dan / atau suhu tertentu.*
- Daya tidak ada. >>> *Pastikan sudah teraliri listrik. Periksa sekering di kotak sekering. Jika perlu, ganti atau setel ulang sekering.*



Hubungi Agen atau teknisi Servis Resmi berlisensi atau dealer tempat Anda membeli produk jika Anda tidak dapat mengatasi masalah tersebut meskipun Anda telah menerapkan petunjuk di bagian ini. Jangan pernah mencoba memperbaiki sendiri produk yang rusak

Produk ini diimport oleh:

PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA,
The Plaza Office Tower Lt. 22 Unit F2-F3
Jl. MH. Thamrin Kav 28-30 Jakarta, Indonesia 10350
Telp : 021-2918-9229, Fax. : 021-2918-9228
Servis Beko : 0800 -100 - 2356

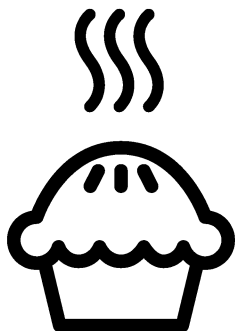
Produk ini dibuat oleh:

Arcelik A.S., Cooking Appliances Plant,
Yukarisoku Mah. Arcelik Sk No:1
14300 Bolu, Turkey
MADE in Turkey



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	7
Bezbednost dece	8
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8
Odlaganje ambalažnog materijala	8

2 Opšte informacije 9

Pregled	9
Sadržaji pakovanja.....	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija 12

Pre instalacije	12
Instalacija i povezivanje	14
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	16

4 Pripreme 17

Saveti za uštedu energije.....	17
Prva upotreba.....	17

Podешavanje vremena.....	17
Prvo čišćenje proizvoda.....	18
Prvo zagrevanje	18

5 Kako rukovati rernom 19

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	19
Kako koristiti električnu rernu.....	20
Režimi rada	20
Kako rukovati kontrolnom jedinicom..	22
Tabela vremena kuvanja.....	27
Kako rukovati roštiljem	30
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja.....	32

6 Održavanje i nega 33

Opšte informacije	33
Čišćenje komandne table	33
Čišćenje rerne.....	33
Skidanje vrata rerne	34
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	35
Zamena sijalice u rerni.....	36

7 Otklanjanje kvarova 38

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 povežite 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.

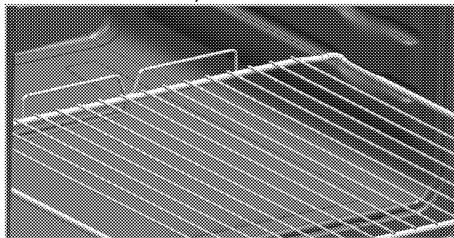
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite 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.

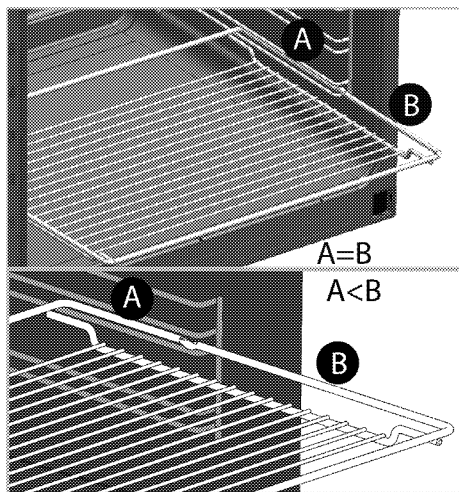
Bezbednost proizvoda

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

Za pouzdanost proizvoda od požara:

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

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- **PAŽNJA:** Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira

ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.

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

Bezbednost dece

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

sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad **Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:**



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

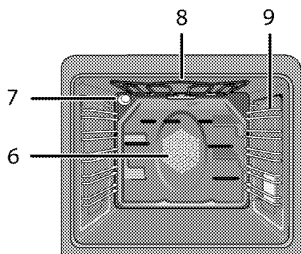
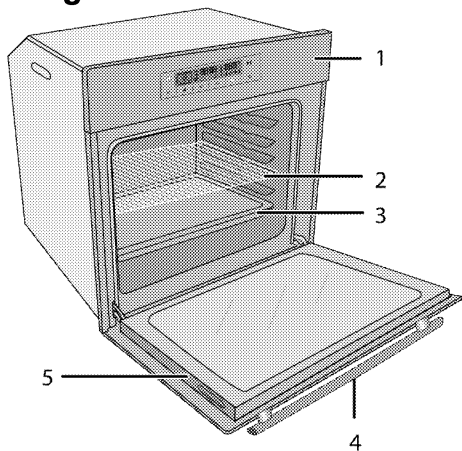
Usaglašenost sa RoHS direktivom: Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

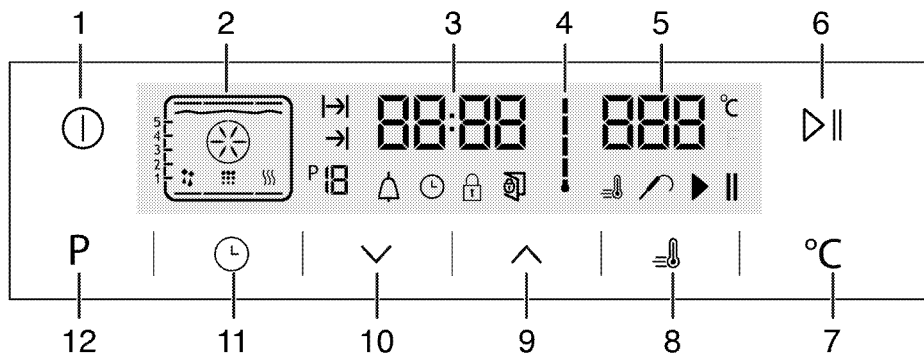
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa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

2 Opšte informacije

Pregled



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



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

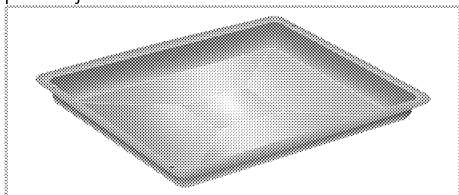
Sadržaji pakovanja

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

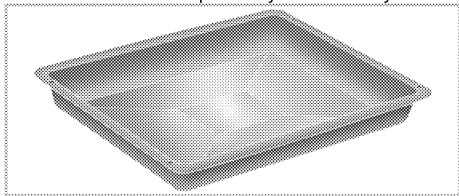
2. Standardni pleh

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



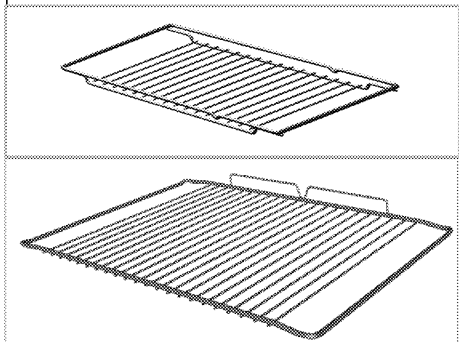
3. Duboki pleh

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



4. Žičani roštilj

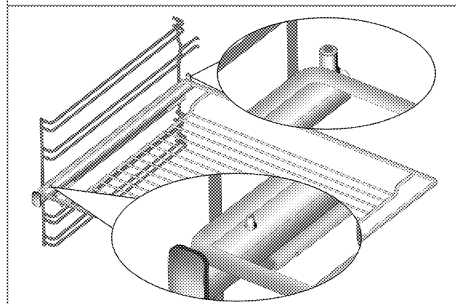
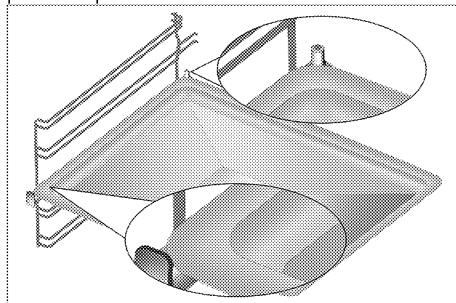
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



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.

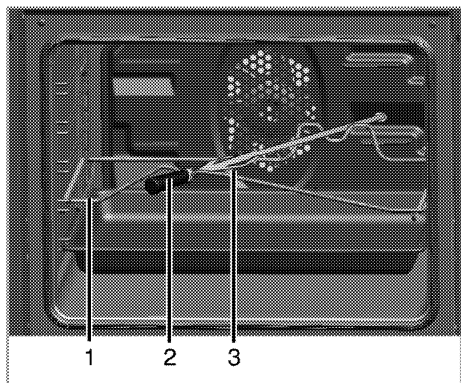
Kada koristite pleh i žičanuolicu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



6. Ražanj za pile (giros)

Koristi se za pečenje mesa na roštilju, piletine i ribe sa svih strana.

- Hranu koju treba peći na roštilju nabodite na ražanj pomoću viljuški
- Okvir ražnja postavite u renu tako da bude poravnat sa pogonom ražnja.
- Zaoštreni kraj ražnja umetnite u pogon ražnja i postavite ražanj na okvir za ražanj.
- Skinite dršku ražanja za vreme pečenja na roštilju.



- 1 Okvir za ražanj
 - 2 Plastična drška *
 - 3 Viljuška
- * (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.1 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 rema	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

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

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

** Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*


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


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


i 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

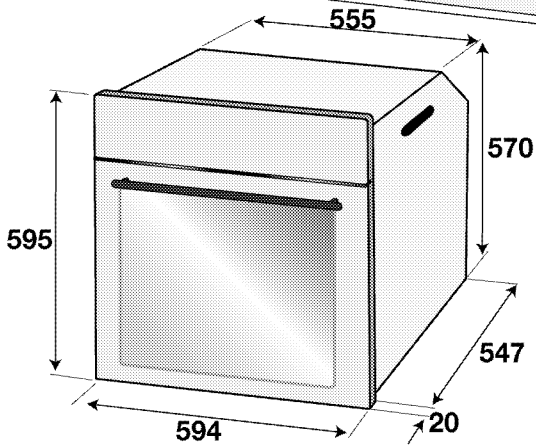
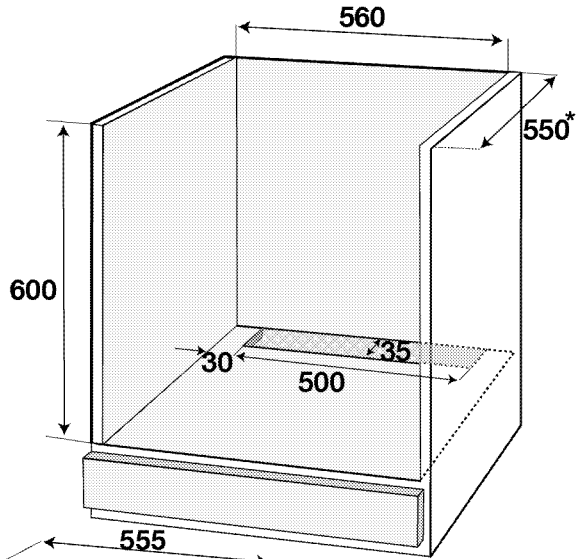
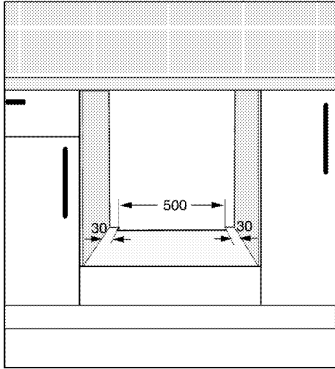
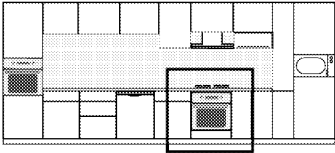
bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

- 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.

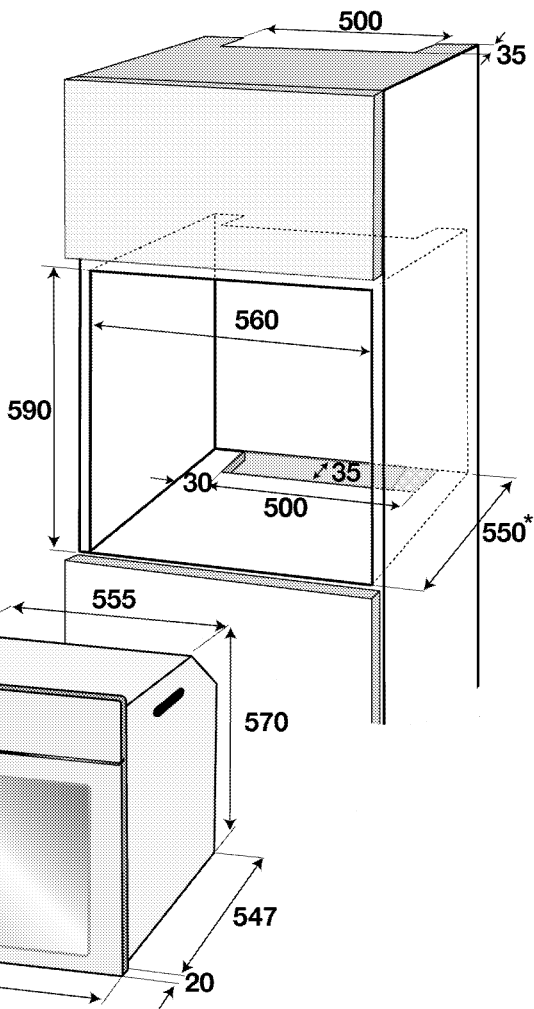
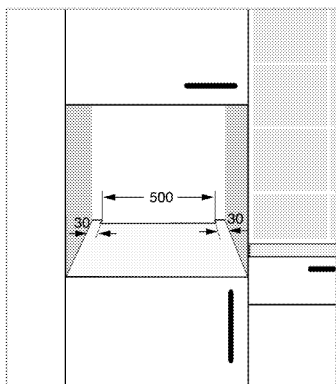
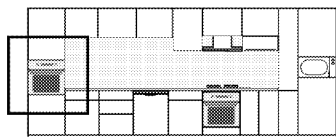
 Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.

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

 Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerite uređaj.



* 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).

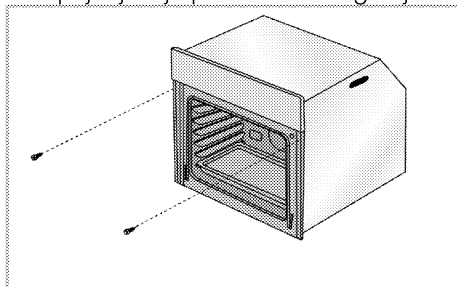
i Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za renu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Instalacija proizvoda

Instalacija proizvoda

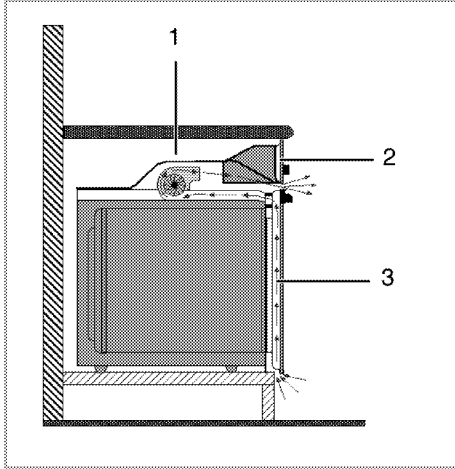
1. Umetnite renu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



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

Nakon postavljanja postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rena 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 reme, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata reme prema položaju plehova. Vrata reme 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

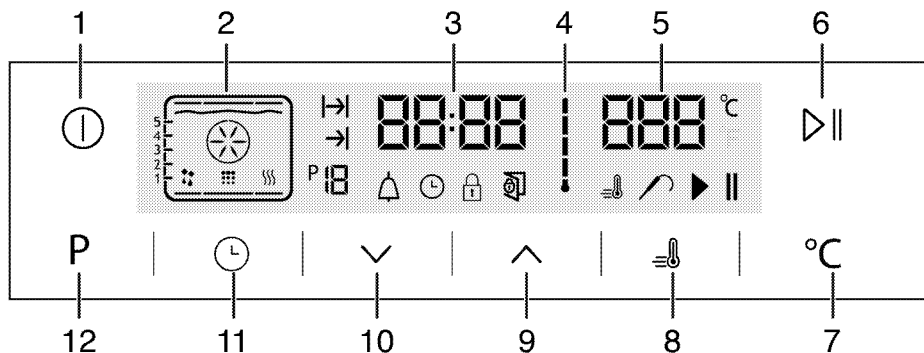
Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

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

1. Kod prvog rada rerne pali se simbol ⏻, dodirnite tipke ^ / v da postavite čas.
2. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol ⌚ i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.

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

Prvo čišćenje proizvoda

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

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

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

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao 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.

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 30.
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem*, strana 30



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 rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



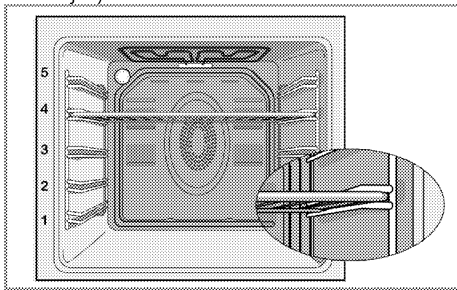
Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja. Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

Isključivanje električne rerne

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policama 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.)



Režimi rada

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

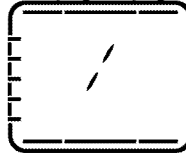
1. Gornji i donji grejač



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

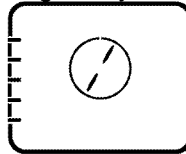
Odgovarajući položaj police biće prikazan na ekranu.

2. Donji/gornji grejač sa ventilatorom



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

3. Zagrevanje ventilatorom

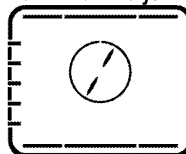


Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz rernu.

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

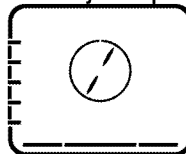
i Kada se vrata rerne otvore, motor ventilatora neće raditi kako bi se toplota zadržala unutra.

4. "3D" funkcija



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

5. Funkcija za picu



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

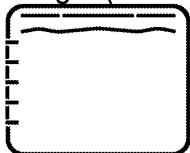
6. Full grill+Fan (Veliki roštilj+ventilator)



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

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

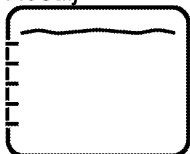
7. Full grill (Veliki roštilj)



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

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

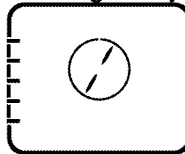
8. Roštilj



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

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

9. Eko zagrevanje sa ventilatorom



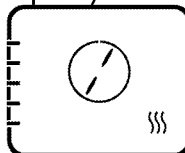
Da ušedite energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto da kuvate pomoću funkcije Fan Heating (Zagrevanje ventilatorom) na temperaturama od 160-220 °C. Ali će se vreme kuvanja malo produžiti. Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli **Eko zagrevanje sa ventilatorom**.

10. Donji grejač



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

11. Keep warm (Održavanje toplote)



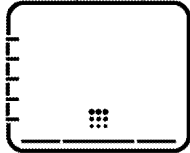
Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za poslužnje u dužem vremenskom periodu.

12. Rad sa ventilatorom



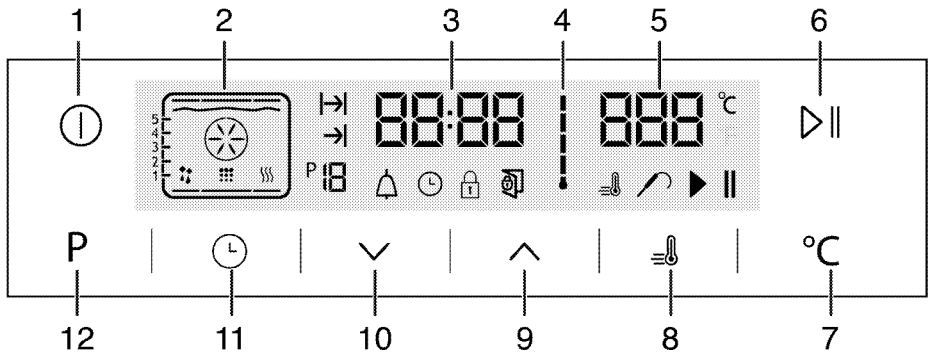
Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

13. **Lako čišćenje parom**
(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)



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

Kako rukovati kontrolnom jedinicom



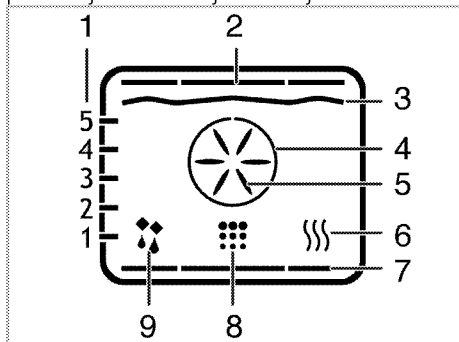
- 1 Taster za UKLJ./ISK.
- 2 Displej za funkciju
- 3 Polje indikatora tačnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature rerne
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
- 7 Taster za podešavanje temperature
- 8 Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
- 9 Taster plus
-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

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

Tabela funkcija:

Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u rerni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne

temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je funkcija izabrana.



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

i Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja!

i Maksimalno podesivo vreme kuvanja u režimima rada osim držanja na toplom je ograničeno na 6 časova iz razloga bezbednosti. Program se otkazuje ako nestane električne energije. Rernu morate ponovo programirati.

i Dok radite bilo kakva podešavanja, vezani simboli na satu će treptati.

i Ne može se podesiti trenutno vreme dok radi bilo koja funkcija rerne ili ako je rerma programirana na poluautomatski ili automatski rad.

i Čak i ako je rerma isključena, lampica rerne se pali kad se otvore vrata.

Upravljanje rernom

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











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

Ručno kuvanje biranjem temperature i operativne funkcije

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














1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodimate dugme da otvorite rernu.

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

2. Izaberite operativnu funkciju dodiranjem tipaka .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodiranjem dugmeta .
- » Simbol  trepće.
4. Podesite željenu temperaturu dodiranjem tipaka .
5. Potvrdite postavku temperature dodiranjem tipke .
6. Stavite posudu u renu.
7. Dodirnite tipku  || da počnete da kuvate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće. Simbol  se pojavljuje na ekranu.
- » Vaša rena će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.
8. Rerna se neće automatski isključiti, jer je podešeno ručno kuvanje bez nameštanja vremena kuvanja. Kuvanje možete završiti ako još jednom dodirnete tipku .
- » Rerna završava sa kuvanjem i na ekranu se pojavljuje simbol .
9. Dodirnite dugme  otprilike na 2 sekunde da zatvorite renu.

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja

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


1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite renu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodiranjem tipaka .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodiranjem dugmeta .
- » Simbol  trepće.
4. Podesite željenu temperaturu dodiranjem tipaka .
5. Potvrdite postavku temperature dodiranjem tipke .
6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
7. Podesite vreme kuvanja dodiranjem tipaka  i potvrdite postavku dodiranjem tipke .
- » Kad se podesi vreme kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.
8. Stavite posudu u renu.
9. Dodirnite tipku  || da počnete da kuvate ako su temperatura, operativna funkcija i vreme kuvanja odgovarajući. Simbol  se pojavljuje na ekranu.
- » Rerna se zagrejava do podešene vrednosti i ostaće na toj temperaturi do kraja vremena kuvanja koje ste izabrali.
- » Vaša rena će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.
10. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.

11. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.


» Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.

Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:


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

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.



2. Izaberite operativnu funkciju dodirom tipaka .

3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta .


» Simbol  trepće.



4. Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka .



5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .


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

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

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


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

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

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

10. Stavite posudu u rernu.

11. Dodirnite tipku   da počnete da kuvate ako su temperatura, operativna funkcija, vreme kuvanja i kraj vremena


kuvanja odgovarajući. Simbol  se pojavljuje na ekranu.

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

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


13. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.


» Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.


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

Podešavanje Boostera (brzo grejanje)


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


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

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

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

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

2. Ponovo dodirnite tipku  da biste otkazali funkciju booster.



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

Isključivanje električne rerna


Dodirnite tipku  da isključite rernu.



Aktiviranje zaključavanja tipke


Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



» "OFF" će se pojaviti na ekranu.

2. Pritisnite  da aktivirate zaključavanje tipke.

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


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


Da deaktivirate zaključavanje tipke, dodirnite

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

» "On" će se pojaviti na ekranu.

2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .

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



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


Podešavanje budilnika



Tajmer rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsjetnik odvojeno od programa kuvanja.


Budilnik nema uticaja na funkcije rerne.


Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Tajmer će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

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

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama  / .

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



3. Na kraju vremena alarma, simbol  će početi da trepće i 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".

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

Menjanje vremena u danu

1. Dodirnite tipku  u kratkim intervalima dok se simbol  ne pojavi na ekranu.





2. Dodirnite tipke  /  da podesite čas.

3. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol  i sačekati 4




sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.


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

Podešavanje jačine zvuka

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

Podešavanje postavke Eko lampice

1. Kada se rerna nalazi u režimu mirovanja, dodirujte taster  u kratkim intervalima dok se na ekranu ne pojavi „LP“.
2. Pritiskajte tastere  /  da biste podesili opciju Uključeno ili EKO.

3. Pritisnite taster  ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja tastera da biste potvrdili podešavanje
4. Kada je podešeno na UKLJUČENO; dok su vrata reme otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA neprekidno.
5. Kada je podešeno na EKO; dok su vrata reme otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA, a zatim se ISKLJUČUJE nakon 15 sekundi.










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








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 reme je donja polica.

Jeło	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 roštiju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju**		2	150	30 ... 40

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 ... 15
Govede šnicle (cele) / 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
	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 reću.















* 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 roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete 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

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

i Ne otvarajte vrata za vreme kuvanja u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom".

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	30 ... 35
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	40 ... 45
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	40 ... 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 podjednagog 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.

Kako rukovati roštiljem


! Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uključivanje grila



1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Dodirnite  da izaberete željenu funkciju grila.

3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom dugmeta °C.

» Simbol °C trepće.


4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka .

5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke °C.

6. Dodirnite tipku  || da počnete da grilate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće. Simbol  se pojavljuje na ekranu.

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

7. Grilanje možete završiti ako još jednom dodirnete tipku .

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

Isključivanje grila

1. Dodirnite tipku  otprilike na 2 sekunde da zatvorite rernu.



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

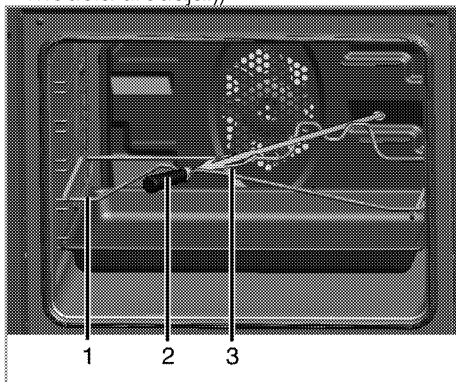
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Funkcija ražnja

Kada se izabere funkcija roštilja uključuje se motor ražnja.

i Motor ražnja radi sa funkcijom roštilja. Kada se upravlja funkcijom roštilja, grejač za roštilj se naizmenično uključuje i isključuje. Stoga, dok je grejač za roštilj uključen, motor ražnja radi i kada se on isključi, motor ražnja takođe prestaje da radi. To nije kvar.

- Nakon izbora funkcije za roštilj, nataknite meso ili pile na ražanj pomoću viljuške (3).
- Ubacite ražanj u žleb na rotacionom motoru koji se nalazi na zadnjem zidu rerne.
Postavite ražanj na okvir za ražanj.
- Okvir ražnja postavite na odgovarajuću policu u remi .
- Postavite pleh na jednu od nižih polica za sakupljanje masnoće. Sipajte malo vode u pleh radi lakšeg čišćenja.
- **Nemojte zaboraviti da skinete plastičnu dršku sa ražnja. ((Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.))**
- Kada se kuvanje završi, pričvrstite plastičnu dršku i izvadite hranu iz rerne. ((Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.))



- 1 Okvir za ražanj
- 2 Plastična drška *
- 3 Viljuška

* (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

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

zavisno od debljine

*Prethodno zagrevajte 5 minuta

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

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena 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.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

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

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

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

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

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

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

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.

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

Čišćenje komandne table

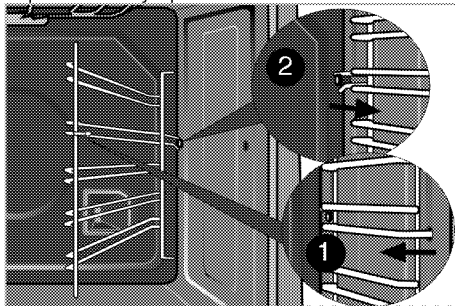
Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.

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

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.) (Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

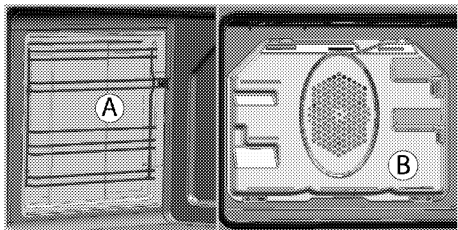
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

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

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

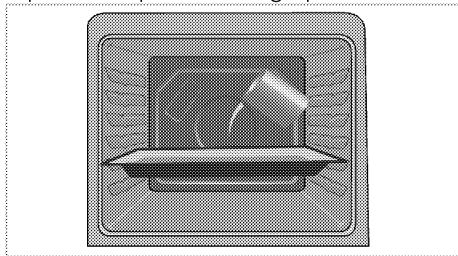


Lako čišćenje parom

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

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

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



3. Izaberite funkciju lakog čišćenja parom. Trajanje čišćenja će se prikazati na ekranu i ne može se izmeniti. Možete

da podesite vreme završetka za ovu funkciju čišćenja.

4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sunđera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.

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

Čišćenje vrata rerne

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

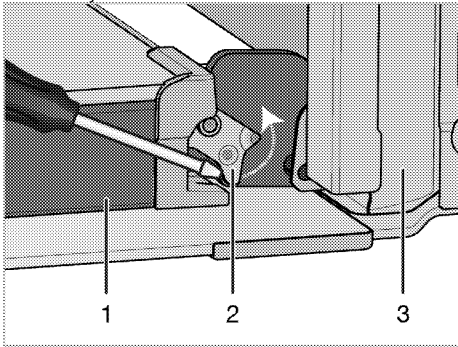
i Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

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

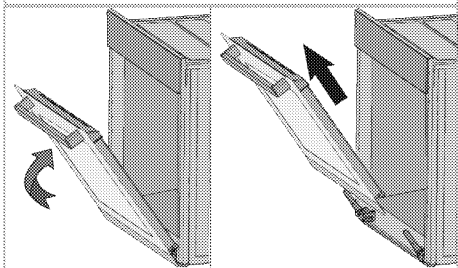
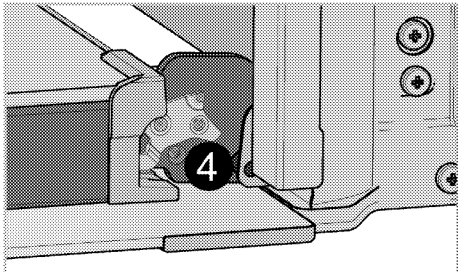
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite klipove na kucištu zgloba (2) sa desne i leve strane prednjih vrata

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



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



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

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.

Soft Open & Soft Close funkcija

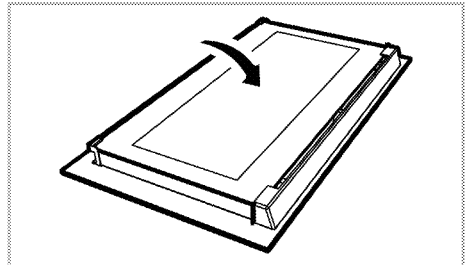
Neki modeli mogu uključiti funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija omogućava korisniku da glatko zatvara vrata pećnice tako što ih dovodi do oko 15 cm od zatvorenog položaja i lagano ga gura. Sistem automatskog zatvaranja vrata pomaže neometano zatvaranje vrata. Slična karakteristika se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

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

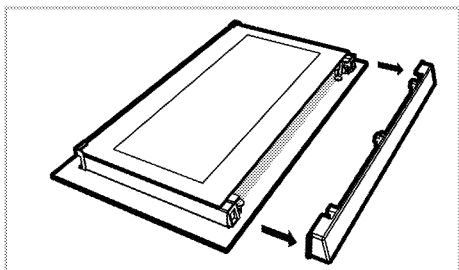
(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

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

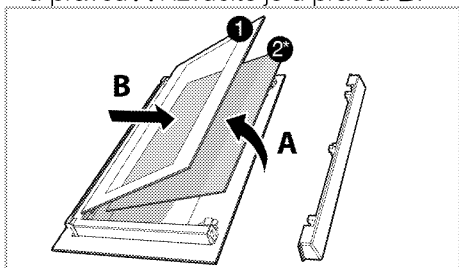
1.Otvorite vrata rene.



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



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.



- 1 Najdublja staklena ploča
 - 2* Unutrašnja staklena ploča (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom(2); Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
 5. Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2). Stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
 6. Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da uglavite donji ugao najdublje staklene ploče (1) u donji plastični žleb.

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

Zamena sijalice u rerni

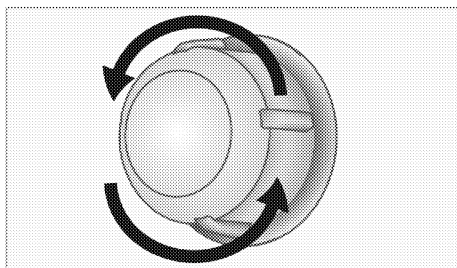
! Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

i 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 lampica 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.

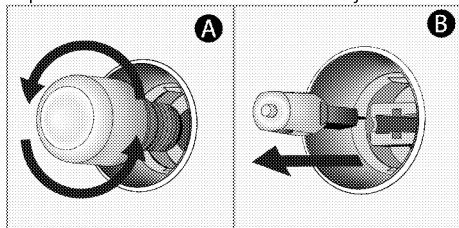
- i** Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.
- i** Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.
- i** Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



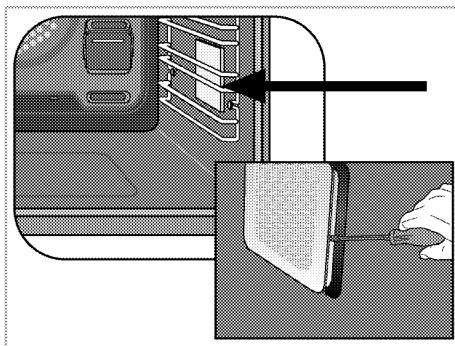
3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.

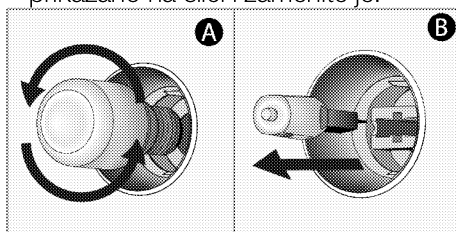
Ako vaša rerna ima četvrtastu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je objašnjeno. Pogledajte *Čišćenje rene*, strana 33.



3. Uklonite zaštitni stakleni poklopac uz pomoć odvijača.

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



5. Namestite stakleni poklopac, a zatim 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.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*



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

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-bimt22400mcs-akcija-cena/>