tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

BEKO ugradna rerna BBVM17400BPS



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-bbvm17400bps-akcija-cena/

MK
SR

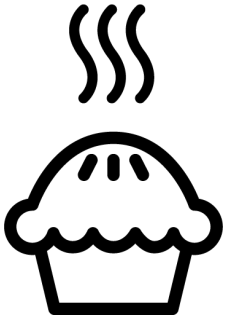
beko

Рерна за вградување

Упатство за употреба

Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu



BBVM17400BPS

385442040_5/ MK/ SR/ R.AB/ 04/07/23 00:40
7768287668

CE

RECIKLIRANI PAPIR I
PAPIR ZA RECIKLAŽU

PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PAPĪRS

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,
Ви благодариме што го избравте производот Beko . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.
Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.
Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:


Опасност што може да резултира со смрт или повреда.


Важни информации или корисни совети за употреба.


Прочитајте го упатството за употреба.


Предупредување за жешка површина.

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

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

Содржина

1 Упатства за безбедноста 4

1.1 Наменета употреба 4
1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици 5
1.3 Електрична безбедност..... 5
1.4 Безбедност при транспорт..... 7
1.5 Безбедност при инсталација 7
1.6 Безбедност при употреба 8
1.7 Предупредувања за температура..... 8
1.8 Употреба на додатоци..... 9
1.9 Безбедност при готвење 9
1.10 Безбедност при оддржување и чистење 10
1.11 Самочистење на висока температура (пиролиза)..... 11

2 Упатства за заштита на животната средина 11

2.1 Директива за отпадот..... 11
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (OEEO) и фрлање на дотраениот производ..... 11
2.2 Информации за пакувањето..... 12
2.3 Препораки за заштеда на енергија 12

3 Вашиот производ..... 13

3.1 Вовед во производот..... 13
3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот 13
3.2.1 Контролна табла 14
3.3 Функции за работа на рерната . 14
3.4 Додатоци на производот..... 18
3.5 Употреба на додатоците на производот 18
3.6 Технички спецификации..... 21

4 Прва употреба 22

4.1 Прво поставување тајмер 22
4.2 Прво чистење..... 22

5 Користење на рерната 23

5.1 Општи информации за користење на рерната..... 23
5.2 Работење на контролната единица на рерната..... 23
5.3 Поставки..... 30

6 Општи информации за печењето..... 32

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната..... 32
6.1.1 Печива и храна за во рерна... 33
6.1.2 Месо, риба и живина 37
6.1.3 Скара 39
6.1.4 Тестирање на храна 40

7 Одржување и чистење..... 42

7.1 Општи информации за чистење 42
7.2 Cleaning Accessories 44
7.3 Чистење на контролната табла 44
7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)..... 44
7.5 Лесно чистење со пареа..... 45
7.6 Самочистење на висока температура..... 45
7.7 Чистење на вратата на рерната 46
7.8 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната 47
7.9 Чистење на сијалицата на рерната 48

8 Решавање проблеми..... 50

1 Упатства за безбедноста

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

1.1 Наменета употреба

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

1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици

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

1.3 Електрична безбедност

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

Не користете го производот без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.
- Приклучокот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да биде зафатен од пламенот на плочата за готвење). Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Производот не смее да се приклучува во штекер за време на инсталација, поправка и транспорт.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- Доколку производот нема кабел за напојување, користете го само кабелот за напојување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.
- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да ја допираат задната површина, приклучоците може да се оштетат.
- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или средишни кабли.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го

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

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

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

1.4 Безбедност при транспорт

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

1.5 Безбедност при инсталација

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

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

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали производот е исклучени по секоја употреба.
- Доколку нема да го користите производот подолго време, исклучете го или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.
- Не ракувајте со неисправен или оштетен производ. Доколку ги има, исклучете ги приклучоците за струја / гас на производот и повикајте го овластениот сервис.
- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или поради која било друга причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливите предмети што се чуваат во областа кајшто се готви може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во областа кајшто се готви.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.
- Шарките на вратата на производот се поместуваат при отворање и затворање на вратата и може да се заглават. При отворање/ затворање на вратата, не држете го делот со шарки.

1.7 Предупредувања за температура

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

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

1.8 Употреба на додатоци

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

1.9 Безбедност при готвење

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

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

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

1.10 Безбедност при одржување и чистење

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

1.11 Самочистење на висока температура (пиролиза)

- При самочистењето, површините стануваат потопли отколку при стандардна употреба. Држете ги децата подалеку.
- Жешките површини предизвикуваат изгореници! Не допирајте го производот за време на самочистењето и држете ги децата подалеку од производот. Почекајте најмалку 30 минути пред да ги отстраните остатоците.
- При самочистењето ќе се испушта чад поради согорување на остатоци од храна. Добро проветрувајте ја кујната за време на процесот на чистење.
- Пред да започнете со чистењето, исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна внатре во рерната со крпа со сапуница. Извадете ги сите додатоци и прибор за готвење од рерната. Доколку Вашиот производ има огноотпорен додаток (отпорен на самочистење на високи температури), не треба да ги отстранувате овие додатоци од рерната.
- Ако има рингла над Вашата рерна, не работете со ринглата за време на пиролизата.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

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

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



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

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

2.2 Информации за пакувањето

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

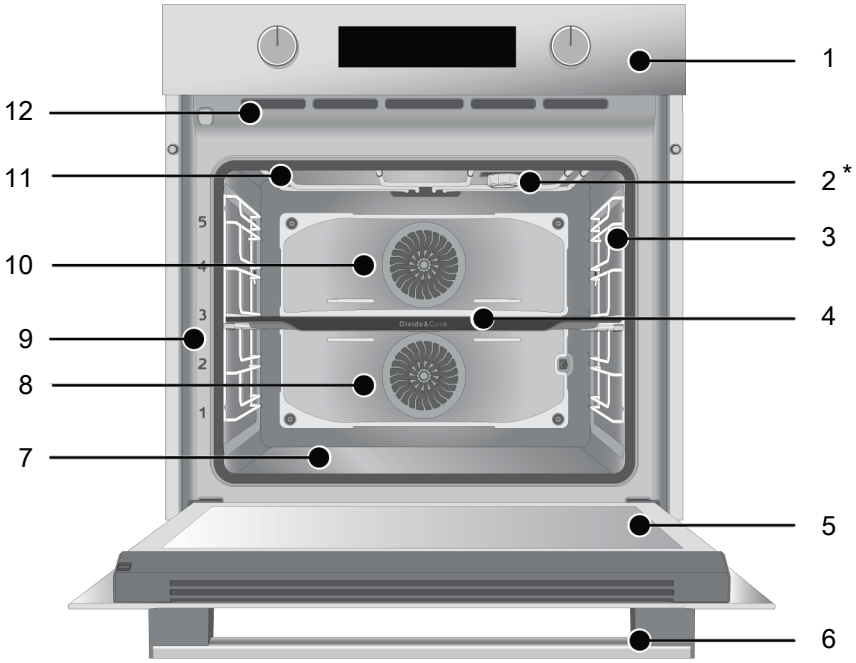
2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

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

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



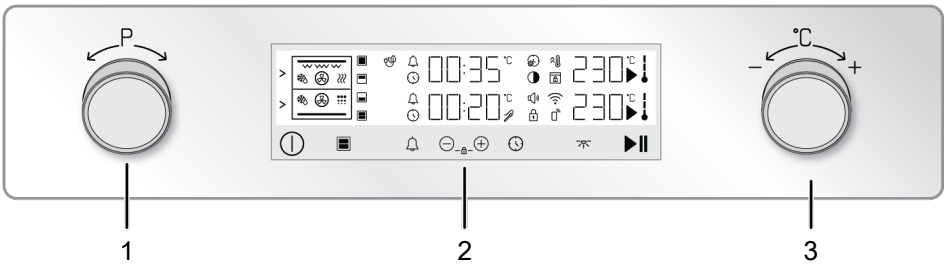
1 Контролна табла
2 Сијаличка
3 Жичени полици
4
5 Врата
6 Рачка
7 Долен греач (под челичната плоча)
8
9 Положби на полиците
10
11 Горен грејач
12 Дупчиња за вентилација

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

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

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

3.2.1 Контролна табла



1 Тркалце за избирање на функција
2 Контролна единица
3 Тркалце за избирање на температура

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

Копче за избор на функција

Можете да ги изберете функциите за работа на рерната со копчето за избор на функции. За да изберете, прво допрете го копчето ⏻ и вклучете ја рерната. Потоа, завртете го копчето за избор на функција надесно/лево.

Копче за температура

Можете да ја изберете температурата што сакате да се готви со копчето за температура. За да изберете, прво допрете го копчето ⏻ и вклучете ја рерната. Потоа, завртете го копчето за температура надесно/лево.

Индикатор за внатрешната температура на рерната

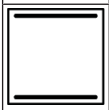
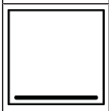
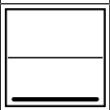
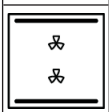
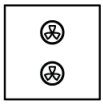
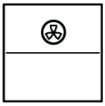
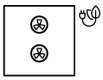
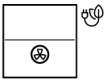
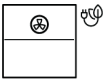
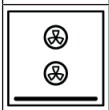
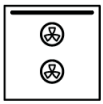
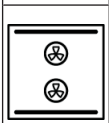
Можете да дознаете колкава е внатрешната температура на рерната од симболот за внатрешна температура на дисплејот. Кога ќе започне готвењето, симболот се гледа на дисплејот и кога внатрешната температура ќе ја достигне поставената температура, осветлено е секое ниво на симболот.

3.3 Функции за работа на рерната

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

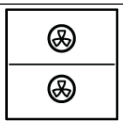
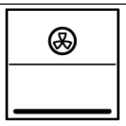
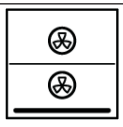
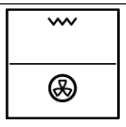
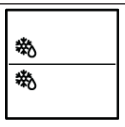
Ако листот со вкрстено преградување е поставен во производот, максималните температури од 280 °C се намалуваат на 250 °C.

Долен-горен и единечен голем дел

Симбол за функција			Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба
Единечен голем дел	Долен дел	Горен дел			
			Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади. Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки.
	-	-	Загревање на дното и на плафонот	40-280	Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех.
		-	Загревање одоздола	40-220	Вклучено е само долното греење. Соодветно е за храна којашто треба да се зарумени на дното.
	-	-	Загревање на дното/ плафонот со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готви со еден плех.
			Загревање со вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погоден е за готвење на храната во повеќе послужавници на различни нивоа на полица.
			Еко загревање со вантилатор	160-220	Со цел да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да ја користите „Турбо-готвење“ во опсег од 160-220°C. Но; времето на печење ќе биде малку подолго. Кога е избрана оваа функција, на екранот се гледа „ECO“ 2 секунди. По 2 секунди, се прикажува предложената вредност на температурата.
		-	Пица функција	40-280	Работат долниот грејач и греењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица.
	-		Горен грејач + вентилатор	40-280	Работат горниот грејач и грејачот со вентилатор на задниот ѕид. Топлиот воздух подобро се дистрибуира преку вентилаторот во споредба со само преку горниот грејач.
	-	-	"3D" функција	40-280	Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плех.

	-		Долна скара	40-280	Работи малата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење помали количини на скара.
	-		Цела скара	40-280	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	-		Цела скара со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со големата решетка за скара брзо се дистрибуира во рерната со вентилаторот. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	-	-	Одржување топлина	40-100	Се користи за одржување на храната на температура подготвена за работа подолго време.
	-	-	Лесно чистење со пареа	-	Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел. Оваа функција овозможува нечистотијата во рерната (која не останува долго време) да омекне и лесно да се исчисти. Погледнете го делот за чистење за лесно чистење со пареа.
	-	-	Пиролиза - економичен режим	-	Се користи за самочистење на рерната на висока температура. Се препорачува да се користи кога рерната е малку валкана. Прочитајте ги објаснувањата во делот за оддржување и чистење за оваа функција.
	-	-	Пиролиза	-	Се користи за самочистење на рерната на висока температура. Прочитајте ги објаснувањата во делот за оддржување и чистење за оваа функција.

Комбинации на функции за меѓусебно работење на горниот и долниот дел

Симбол за функција	Опис на функција		Симбол за функција	Опис на функција		Симбол за функција	Опис на функција
	Загревање со вентилатор + Загревање со вентилатор			Загревање со вентилатор + Загревање одоздола			Цела скара + Загревање со вентилатор
	Загревање со вентилатор + Пица функција			Долна скара + Загревање со вентилатор			Работа со вентилатор + Работа со вентилатор

Интервали за поставување температура за интероперабилност на горниот-долен дел

Температурата на еден дел е под влијание на подесувањето на температурата на другиот дел при процесите на готвење со двоен дел. Поради оваа причина, постојат ограничувања според температурите приспособени за деловите. Интервалите на температурата што можете да ги поставите за друг дел се дадени во следните табели врз основа на температурата што сте ја поставиле за еден дел.

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

Делови за готвење на рерната

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

Горен дел



Можете да готвите само на горниот дел. Соодветен е за правење скара и готвење на мали работи. Кога горниот дел е активен, екранот ја прикажува функцијата на горниот дел, индикаторот за температура и екраните на индикаторот за време/времетраење. Овој дел е активен само доколку има симбол > до екранот за функции на горниот дел.

Долен дел



Можете да готвите само на долниот дел. Соодветно е за готвење на средна големина. Кога долниот дел е активен, екранот ја прикажува функцијата на долниот дел, индикаторот за температура и екраните на индикаторот за време/времетраење. Овој дел е активен само доколку има симбол > до екранот на функции на долниот дел.

Долен-горен дел



Можете да готвите на горниот и долниот оддел истовремено. Соодветно е за готвење на две различни јадења. Кога горниот и долниот дел се активни, екраните за функција, индикаторот за температура и индикаторот за време/времетраење специфични за овие делови се појавуваат одделно на екранот. Ако двата дела имаат симболи > до нивните екрани за функции, и двата дела се активни.

Единечен голем дел



Можете да готвите на единечниот голем дел. Соодветен е за големи димензии и повеќекратно готвење. Кога е активен единечниот голем дел, екранот за функции за двата дела се приспособува на еден дел. Се појавуваат екраните на

индикаторот за температура и индикаторот за време/времетраење на долниот дел.

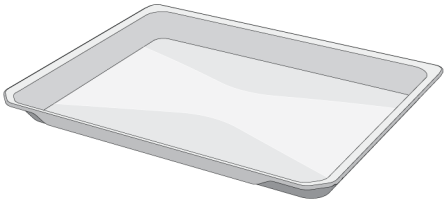
3.4 Додатоци на производот

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

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

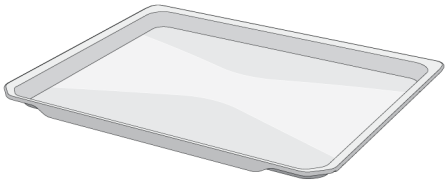
Стандарден сад

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



Сад за печива

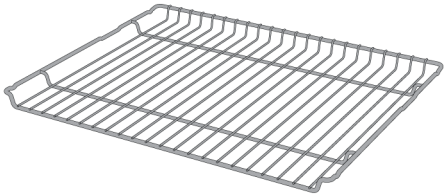
Се користи за колачи како колачиња и бисквити.



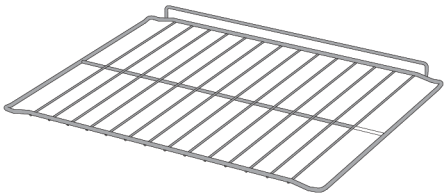
Жичена скара

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

На модели со жичени полици :

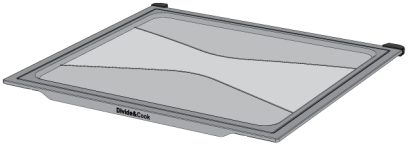


На модели без жичени полици :



Плочка за одделување

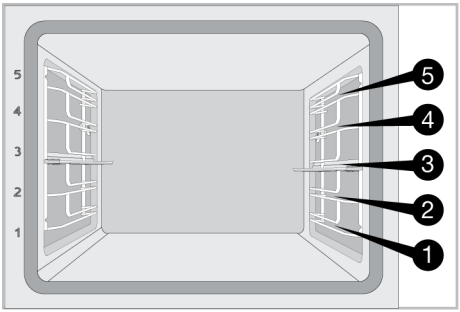
Се користи за делење на делот за готвење на два посебни дела.



3.5 Употреба на додатоците на производот

Полици за готвење

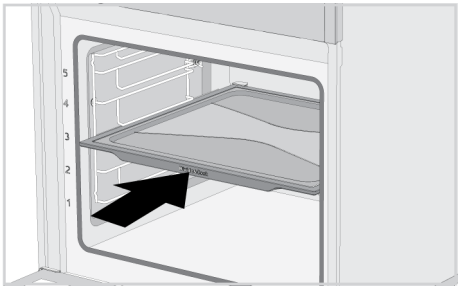
Има 5 нивоа на позиции на полицата во делот за готвење. Редоследот на полиците можете да го видите и во бројките на предната рамка на рерната.



Поставување на плочката за одделување

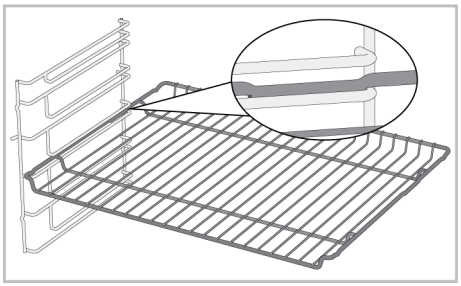
За да се готви само во горниот, долниот или заедно во долниот и горниот дел на рерната, поставете ја плочката за одделување како што е прикажано на следната слика на положбата на 3-тата решетка.

Пред да ја поставите плочката за одделување, рамномерно ставете ја на крајот од решетката, а потоа цврсто поставете ја во рерната. Доколку ја поставите под агол, плочката за одделување ќе се оштети.



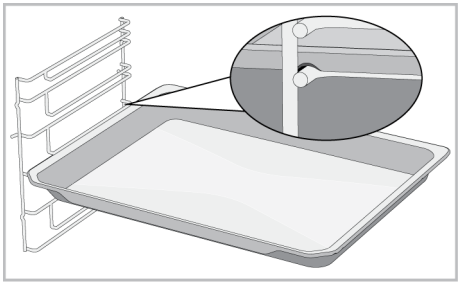
Поставување на метален ражен на полиците за готвење

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



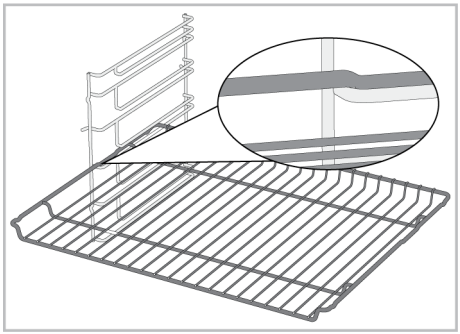
Поставување на плехот на полиците за готвење

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



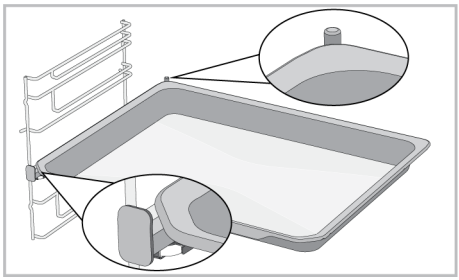
Функција за запирање на металниот ражен

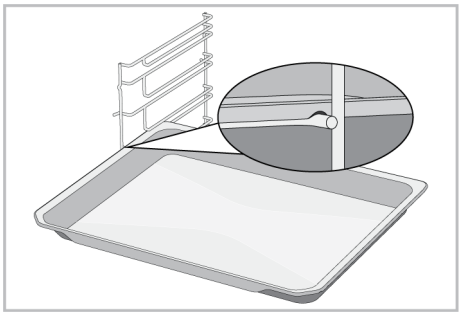
Има функција за запирање за да се спречи металниот ражен да излезе од жичената полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја извадите храната. Додека ја отстранувате жичената скара, можете да ја повлечете напред додека не стигне до точката на запирање. Мора да ја поминете оваа точка за целосно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



Функција за запирање на плех

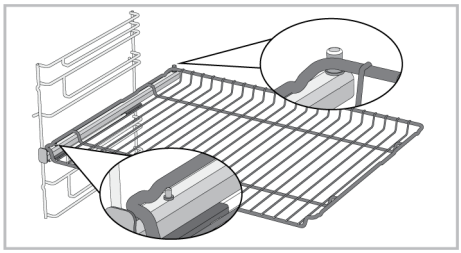
Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.





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

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



3.6 Технички спецификации

Општи спецификации	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	595 /594 /567
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм)	590 - 600 /560 /min. 550
Напон/Фреквенција	220-240 V ~; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	2,8
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

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

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

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

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

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

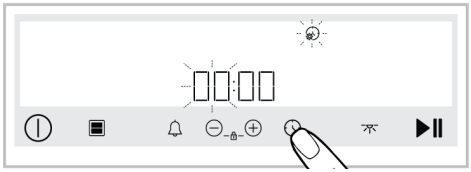
4 Прва употреба

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

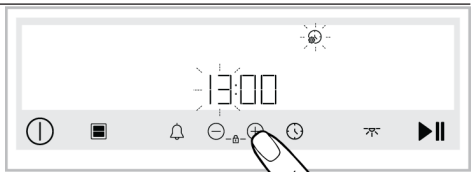
4.1 Прво поставување тајмер

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

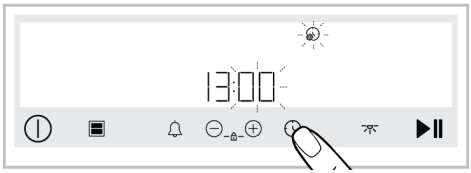
1. Кога рерната се вклучува за прв пат, на екранот се прикажува времето од денот поставено на рерната.
2. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето ⏲ околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
   ⇨ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Откако ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.
3. Допрете ги копчињата ⏲/⊕ додека не се појави симболот ⊖ на екранот.
4. Допрете го копчето ⏲ за да го активирате полето за тајмер.
   ⇨ Полето за тајмер и симболот ⏲ трепкаат на екранот.



5. Поставете го времето со допирање на тастерите ⊕/⊖ и активирајте го полето за минути со повторно допирање на тастерот ⏲.



   ⇨ Полето за минути и симболот ⏲ трепкаат на екранот.



6. Допрете ги тастерите ⊕/⊖ за да ја поставите минутата. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот ⏲.



   ⇨ Времето е поставено и симболот ⏲ постојано свети.

Ако првото поставување на тајмерот не се изврши, времето започнува од 12:00 часот. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „**Поставки**“.

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

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.

3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.
4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почекајте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Пред да ги користите додатоците:
Исчистете ги додатоците што ги отстранивте од рерната со вода со детергент и мек сунѓер за чистење.
ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.
ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризбите што се формираат.

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)
Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Не покривајте ги овие отвори за вентилација со ништо. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.

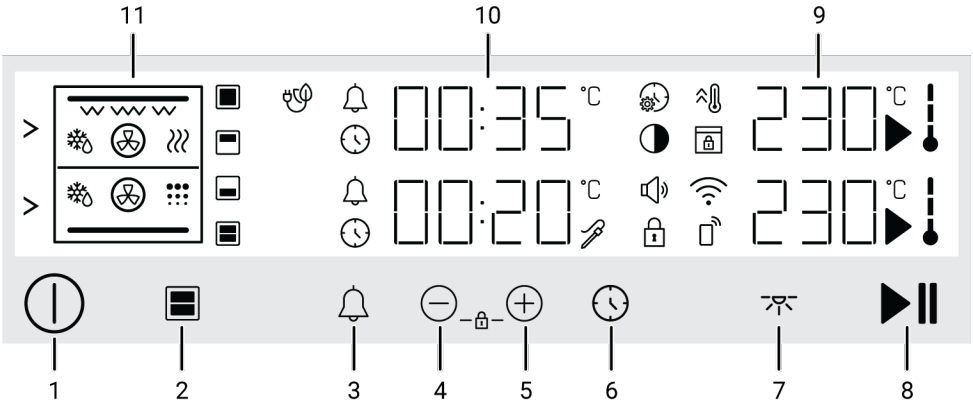
Осветлување на рерната
Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.
Во некои функции за печење светилката никогаш не се вклучува за да заштеди енергија.
Доколку вратата на производот се отвори додека работи рерната или е во затворена положба, осветлувањето на рерната се вклучува автоматски.
Доколку има тастер на контролната табла: Во случаи кога светилката на рерната автоматски се вклучува или исклучува, можете да ја вклучите и исклучите светилката во секое време со допирање на тастерот .

5.2 Работење на контролната единица на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната
- Максималното време што може да се постави за печење е 5:59 часа. Во функцијата за чување на топлината, ова време изнесува 23:59 часа. Во

случај на прекин на струја, претходно поставеното времетраење на печењето и печењето се откажуваат.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Потребно е да ги зачувате направените поставки, или со допирање на соодветниот тастер во описот или со чекање кратко време.
- Ако времето за печење е поставено кога печењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
- Доколку е вклучена поставката за брзо загревање на контролната единица, симболот се појавува на екранот кога ќе започнете со печење и рерната брзо ја достигнува температурата што ја поставивте за печење. За поставката за брзо загревање, видете го делот **„Поставки“**.

Контролна единица



Копчиња :

1 : Копче за вклучување/исклучување

2 :

3 : Копче за аларм

4 : Копче за намалување и забрзување на процесот

5 : Копче за покачување и забрзување на процесот

6 : Копче за време и поставки

7 : Копче за сијаличка

8 : Копче за почеток/крај на печењето

Области на индикатори :

9 : Поле на индикаторот за температура

10 : Поле на индикаторот за тајмер/времетраење

11 : Дисплеј на функции

Симболи на дисплејот :

: Симбол за време на печење

: Симбол за аларм

: Симбол за печење

: Симбол за температура во рерната

: Симбол за брзо загревање

: Симбол за поставки

: Симбол за заклучување со клуч

: Симбол за ниво на јачина на звук

: Симбол за осветленост

: Симбол за одмрзнување

: Симбол за одржување на топлина

: Симбол за печење со еко вентилатор

:

:

:

:

: Симбол за отстранување на управување

: Симбол за Wifi *

: Симбол за самочистење *

: Симбол за заклучена врата *

: Симбол за сонда за месо *

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

Вклучување на рерната

Вклучете ја рерната со допирање на копчето ⏻ .

Доколку плочката за одделување не е поставена откако ќе се отвори рерната, на екранот ќе се појави првата функција за работа од единечниот голем дел. Доколку се вметне плочката за одделување, ќе се прикаже првата функција на работа за долниот дел. Функцијата за работа, температурата и времето на печење може да се прилагодат кога екранот е во овој статус.

Ако не се направени поставки на овој екран, рерната ќе се исклучи за околу 3 минути, а на екранот ќе се прикаже часовникот.

Исклучување на рерната

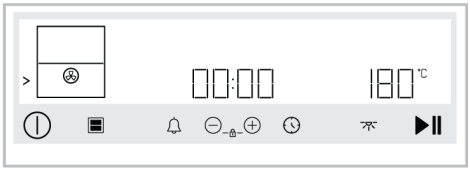
Исклучете ја рерната со допирање на копчето ⏻ . На екранот ќе се прикаже часовникот.

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

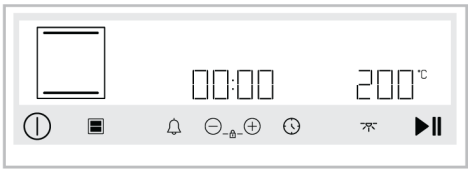
✓ Следните чекори го опишуваат готвењето на единечниот голем дел, само долниот дел или едноставно готвењето на горниот дел, заеднички.

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

1. За да готвите во еден голем дел, извадете ја плочката за одделување од производот. Ако сакате да готвите само во долниот или само горниот дел, поставете ја плочката за одделување на средина.
2. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ⏻ .
   ⇨ Доколку плочката за одделување не е поставена откако ќе се отвори рерната, на екранот ќе се појави првата функција за работа од единечниот голем дел. Доколку се вметне плочката за одделување, ќе се прикаже првата функција на работа за долниот дел.

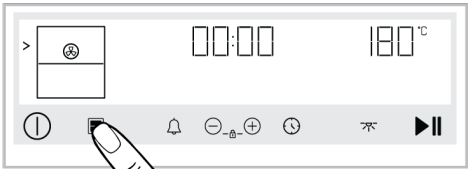


Илустрација 1: Ако е вметната плочка за одделување:

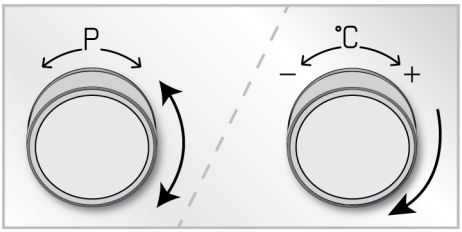


Илустрација 2: Ако не е вметната плочка за одделување:

3. Кога ќе се вметне плочката за одделување, се активира екранот на долниот дел за готвење. Само допрете го копчето ▣ за да го изберете горниот дел.
   ⇨ Симболот > се појавува веднаш до екранот за функции што припаѓа на горниот дел.



4. Кога е активен делот за готвење на кој сакате да готвите, изберете ја функцијата со која сакате да готвите со копчето за избор на функција.
5. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. Поставете ја температурата на која сакате да готвите со тркалцето за температура ако сакате да ја измените температурата.



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

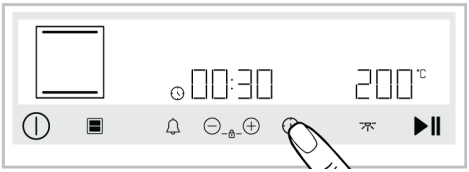
6. **Ако сакате да готвите без да го поставите времето на готвење,** допрете го копчето ▶‖ за да започнете со готвење.

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

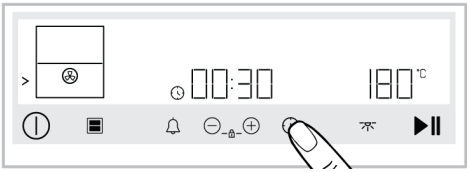
⇨ Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави поминатото време. На екранот се прикажуваат симболите ▶ и ⁞ . Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ⁞ . На екранот за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

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

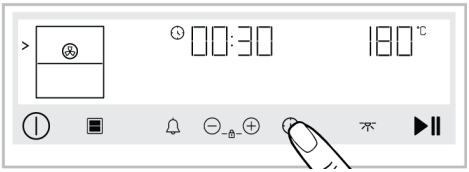
⇨ На екранот ќе се појави симболот ◷ .



Илустрација 3: За единечниот голем дел:



Илустрација 4: Само за долниот дел:



Илустрација 5: Само за горниот дел:

За брзо да го поставите времето за печење, може да го допрете тастерот ⊕ за да го поставите времето на печење на 30 минути по поставувањето на функцијата за работа и температурата, потоа користете ги тастерите ⊕/⊖ за да го измените времето.

8. Поставете го времето на готвење со тастерите ⊕/⊖ .

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

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

   ⇨ Рерната веднаш ќе започне да работи на избраната функција за работење и температура. Одбројува времето за печење поставено на екранот. На екранот се прикажуваат симболите ▶ и ⁞ . Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ⁞ .

10. **Ако сте готвеле без да го поставите времето за готвење**, рерната нема автоматски да се исклучи. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Кога печењето ќе заврши допрете го тастерот ▶‖ за да го завршите печењето или допрете го тастерот ⏻ за целосно да ја исклучите рерната.

11. **Ако сте готвеле со поставување на времето за готвење,** по завршувањето на поставеното време за готвење, на екранот ќе се појави текст **„Крај“**, ќе се чуе звучно предупредување и готвењето ќе престане.

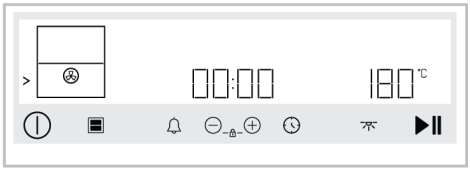
⇨ Предупредувањето ѕвони две минути. Додека се дава звучно предупредување, а на екранот се прикажува текстот **„Крај“**, доколку го допрете тастерот ▶‖ рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Рерната ќе се исклучи доколку се допре тастерот ⏻ . Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

Готвење заедно во долниот дел и горниот дел

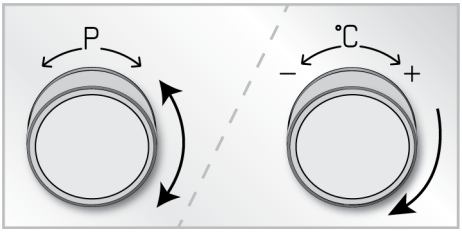
✓ Следните чекори опишуваат како да готвите различни јадења заедно во долниот дел и горниот дел. Пред да започнете со готвењето, одредете ги функциите на горниот и долниот дел што се соодветни за Вашите оброци. Видете во „**Функции на работење на рерната**“ за комбинации на функции на горниот-долниот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

1. Внесете ја плочката за одделување и поставете ги оброците на соодветните полици на деловите во рерната каде што ќе готвите.
2. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ⏻ .

   ⇨ Откако рерната ќе се вклучи, на екранот ќе се прикаже функцијата за прва употреба на долниот дел.



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



   ⇨ Симболот > се појавува веднаш до екранот за функции што припаѓа на горниот дел.

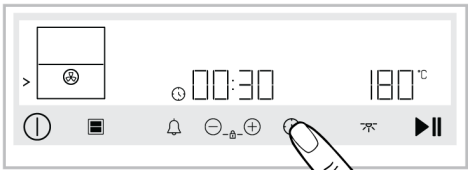
4. Ако сакате да готвите без да го поставите времето на готвење, допрете го копчето ▶‖ за да започнете со готвење.

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

⇨ Долниот дел на рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави поминатото време. На екранот се прикажуваат симболите ▶ и ⦚ . Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ⦚ . На екранот за времетраење/час се појавува времето поминато по започнувањето на готвењето.

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

⇨ Симболот ⏲ ќе се појави на екранот за време/времетраење на долниот дел.



За брзо да го поставите времето за печење, може да го допрете тастерот ⊕ за да го поставите времето на печење на 30 минути по поставувањето на функцијата за работа и температурата, потоа користете ги тастерите ⊕/⊖ за да го измените времето.

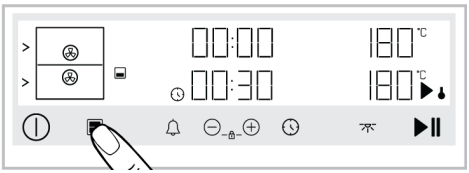
6. Поставете го времето на готвење со тастерите ⊕/⊖ .

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

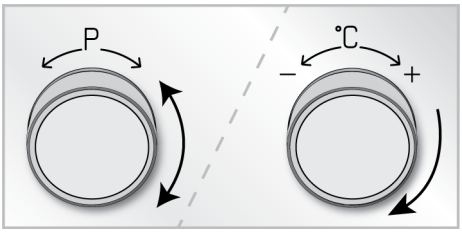
7. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето на печење, допрете го тастерот ▶‖ за да започнете со печење.

⇨ Долниот дел на рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Одбројува времето за печење поставено на екранот. На екранот се прикажуваат симболите ▶ и ⦚ . Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ⦚ .

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



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



⇨ Симболот > се појавува веднаш до екранот за функции што припаѓа на горниот дел.

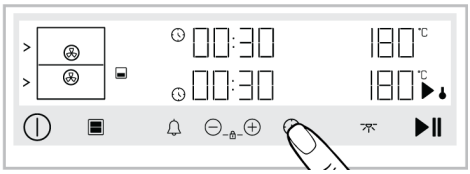
10. **Ако сакате да готвите без да го поставите времето на готвење**, допрете го копчето ▶‖ за да започнете со готвење.

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

⇨ Горниот дел на рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави поминатото време. На екранот се прикажуваат симболите ▶ и ⦚ . Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ⦚ . На екранот за времетраење/час се појавува времето поминато по започнувањето на готвењето.

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

⇨ Симболот ⏲ ќе се појави на екранот за време/времетраење на горниот дел.



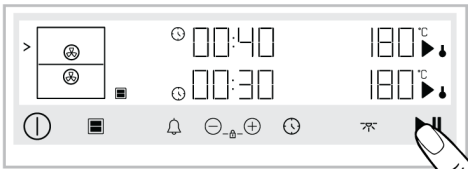
За брзо да го поставите времето за печење, може да го допрете тастерот ⊕ за да го поставите времето на печење на 30 минути по поставувањето на функцијата за работа и температурата, потоа користете ги тастерите ⊕/⊖ за да го измените времето.

12. Поставете го времето на готвење со тастерите ⊕/⊖ .

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

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

⇨ Горниот дел на рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Одбројува времето за печење поставено на екранот. На екранот се прикажуваат симболите ▶ и ⦚ . Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ⦚ .



14. **Ако сте готвеле без да го поставите времето за готвење**, рерната нема автоматски да се исклучи за двата дела. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Завршете со готвење со допирање на копчето ▶‖ додека делот, каде што сте завршиле со готвењето, е активен. Кога готвењето на другиот дел ќе се заврши, прво активирајте го другиот дел со тастерот ▣ и допрете го тастерот ▶‖ за да завршите со готвењето. Ако сакате да ги затворите двата дела, допрете на копчето ⏻ за да ја исклучите рерната целосно.

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

дел ќе се појави текст **„End“**, ќе се чуе звучно предупредување и тој дел ќе престане да готви.

⇨ Во секој дел, предупредувањето звони две минути на крајот од алармот. Додека се дава звучно предупредување, а на екранот се прикажува текстот **„Крај“**, доколку го допрете тастерот ▶II рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Рерната ќе се исклучи доколку се допре тастерот ⏻ . Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

5.3 Поставки

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

Активирање на заклучувањето

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

1. Истовремено допрете ги копчињата ⊕/⊖ додека не се појави симболот 🔒 на екранот.



⇨ Симболот 🔒 се прикажува на дисплејот и се активира заклучувањето. Кога ќе се допре кое било копче откако ќе се постави заклучувањето на копчиња, ќе се чуе аудио сигнал и ќе трепка симболот 🔒 .

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

Деактивирање на заклучувањето

1. Истовремено допирајте ги копчињата ⊕/⊖ додека симболот 🔒 да исчезне од екранот.

» Симболот 🔒 исчезнува од екранот, а заклучувањето се оневозможува.

Поставување на алармот

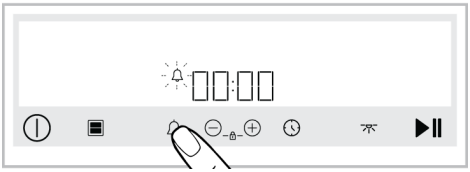
Можете исто така да ја користите единицата за управување на овој производ за какво било предупредување или потсетување што не е поврзано со печење.

Алармот нема влијание врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја свртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе помине времето што сте го поставиле, тајмерот ќе Ви даде аудио предупредување.

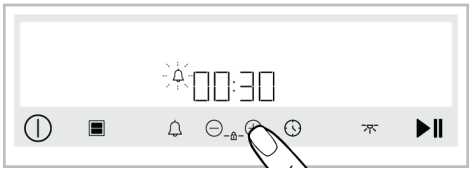
Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.

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

⇨ На екранот почнува да трепка симболот 🔔.



2. Поставете го времето на алармот со копчињата ⊕/⊖. Допрете го повторно тастерот 🔔 за да ја потврдите поставката.



⇨ Симболот 🔔 постојано свети и времето на алармот почнува да одбројува на екранот. Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусото време се прикажува на екранот.

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

Исклучување на алармот

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

⇨ Сопрено е аудио предупредување.

Ако сакате да го откажете алармот;

1. Допрете го тастерот 🔔 за да го поставите повторно времето на алармот. Допрете го копчето ⊖ додека не се појави симболот **„00:00“** на екранот.
2. Исто така, можете да го откажете алармот со притискање на тастерот 🔔 долго време.

Поставување на гласноста

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

1. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето 🕓 околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
2. Допрете ги копчињата ⊕/⊖ додека не се појави 🔊 на екранот.
3. Активирајте ги поставките за гласност со повторно допирање на тастерот 🕓. **(b-1, b-2)**
4. Поставете го посакуваниот тон со тастерите ⊕/⊖ .

⇨ Веднаш се потврдува избраната поставка за гласност. Допрете го тастерот 🕓 за да се вратите на менито со поставки.

Поставување на осветленоста на екранот

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

1. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето 🕓 околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
2. Допрете ги копчињата ⊕/⊖ додека не се појави ◑ на екранот.
3. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот 🕓.
4. Поставете ја посакуваната осветленост со тастерите ⊕/⊖. **(d-1, d-2, d-3)**

⇨ Веднаш се потврдува избраната поставка за осветленост. Допрете го тастерот 🕓 за да се вратите на менито со поставки.

Поставување на функцијата за брзо загревање (засилувач)

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

1. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето 🕓 околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
2. Допрете ги копчињата ⊕/⊖ додека не се појави симболот ♨ на екранот.

3. Активирајте ја поставката за брзо загревање (засилувач) со повторно допирање на тастерот .
4. Со тастерите ⊕/⊖ префрлете ја поставката **„OFF“** на **„ON“** на екранот.

⇨ Веднаш се потврдува избраната поставка за брзо загревање. Допрете го тастерот за да се вратите на менито со поставки.

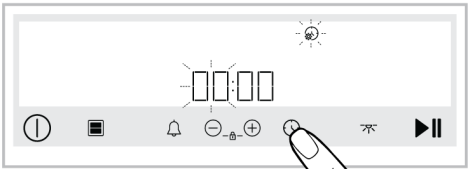
Можете да ја исклучите поставката за брзо загревање со истата постапка. Со вртење на поставката на **„OFF“** може да се откаже поставката за автоматско брзо загревање.

Менување на часот

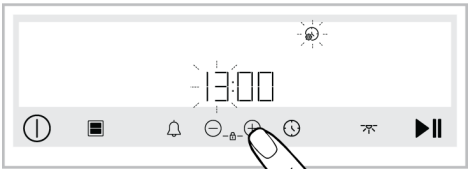
За да го смените часот што претходно сте го поставиле,

1. Додека рерната е исклучена (кога времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
2. Допрете ги копчињата ⊕/⊖ додека не се појави симболот на екранот.
3. Допрете го копчето за да го активирате полето за тајмер.

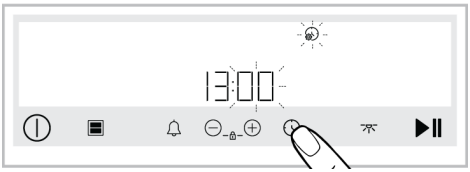
⇨ Полето за тајмер и симболот трепкаат на екранот.



4. Поставете го времето со допирање на тастерите ⊕/⊖ и активирајте го полето за минути со повторно допирање на тастерот .



⇨ Полето за минути и симболот трепкаат на екранот.



5. Допрете ги тастерите ⊕/⊖ за да ја поставите минутата. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот .

⇨ Веднаш се потврдува приспособениот час. Допрете го тастерот за да се вратите на менито со поставки.

6 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.
Плус, овој дел ја опишува храната тестирана како производител и најсоодветните поставки за оваа храна. Посочени се и соодветните поставки на рерната и додатоците за оваа храна.

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната.
- Интензивната пареа што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.

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

6.1.1 Печива и храна за во рерна

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

Совети за печење колачи

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

Совети за печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење.

Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.

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

Табела за готвење на печива и храна за во рерна во единечен голем дел

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 … 40
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	190	40 … 50
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 … 35
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	160	35 … 45
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	3	160	30 … 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	160	35 … 45
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 … 35
	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	3	170	30 … 40
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	30 … 40
Земичка	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	25 … 35
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	180	30 … 40
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	35 … 45
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	200	35 … 45

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Лазањи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 … 40
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	60 … 75
	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	60 … 80
Пица	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	250 … 280	8 … 15
	Стандарден сад *	Пица функција	3	250 … 280	6 … 12

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	1 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	1 - 4	160	35 … 45
Бисквити	2 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	170	30 … 40
Земичка	2 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	180	30 … 40

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

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

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	4	190	45 … 55
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	160	40 … 50
Бисквити	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	4	170	30 … 40
Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	180	35 … 45

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

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

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	1	190	45 … 55
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара **	Загревање со вентилатор	1	160	40 … 50
Пица	Стандарден сад *	Пица функција	2	250 … 280	10 … 15

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Функција за работа „Еко загревање со вентилатор“

- Не менувајте ја постаката за температура по започнувањето на готвењето во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.
- Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија, а оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.
- Не загревајте во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.

Табела за готвење на функција за работа „Еко загревање со вентилатор“ во единечен голем дел

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад *	2	160	35 ... 50
Бисквити	Стандарден сад *	3	200	30 ... 40
Земичка	Стандарден сад *	2	200	35 ... 50
* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.				

Табела за готвење на функција за работа „Еко загревање со вантилатор“ во единечен голем дел

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад *	4	180	35 ... 50
Бисквити	Стандарден сад *	4	200	45 ... 55
Земичка	Стандарден сад *	4	220	35 ... 50
* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.				

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

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

Табела за готвење месо, риба и пилешко во единечен голем дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/ макс, после 180 … 190	60 … 80
Јагнешки бут (1,5-2 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	170	85 … 110
Пржено пилешко (1,8- 2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/ макс, после 210	65 … 85
	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	2	15 минути 250/ макс, после 210	65 … 85
Мисирка (5,5 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/ макс, после 180 … 190	150 … 210
	Стандарден сад *	"3D" функција	1	25 минути 250/ макс, после 180 … 190	150 … 210
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 … 30
	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	3	200	20 … 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Табела за готвење месо, риба и пилешко во горниот дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пржено пилешко (1,8- 2 kg)	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	15 минути 250/ макс, после 210	80 ... 105
Риба	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Табела за готвење месо, риба и пилешко во долниот дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пржено пилешко (1,8- 2 kg)	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	1	15 минути 250/ макс, после 210	70 ... 95
Риба	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	1	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

6.1.3 Скара

Црвеното месо, рибата и пилешкото брзо ќе потемнат кога се готват на скара, ќе имаат убава кора и нема да бидат суви. Филетите, ражените, кобасиците и сочниот зеленчук (домати, кромид и сл.) се особено погодни за готвење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е најврелиот простор и масната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Не печете на скара со отворена врата. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!**

Главни совети во врска со скарата

- За скарата подгответе храна со што е можно послична дебелина и тежина.
- Наместете ги парчињата на жичената решетка или во садот за жичената решетка на тој начин што ќе ги распоредите во рамките на димензиите на греачот.
- Во зависност од тоа колку се дебели парчињата што се готват на скара, времето на печење дадено на табелата може да биде различно.
- Ставете ја жичената решетка или садот на саканото ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, ставете го садот за рерна на најдолната полица за да ги собира маснотиите. Садот за рерна што ќе го ставите треба да биде со димензии што ќе ја опфатат целата површина на скарата. Овој сад може да не биде вклучен со производот. Ставете малку вода во садот за рерна за да може полесно да се исчисти.

Табела за скара за единечниот голем дел

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

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	2 ... 4
Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.				
Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.				

Табела за скара за горниот дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	2 ... 4
Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.				
Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.				

6.1.4 Тестирање на храна

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

Табела за готвење за тестирање јадења во единечниот голем дел
Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	140	15 ... 25
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 … 35
	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	160	35 … 45
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	3	160	30 … 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	160	35 … 45

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	60 … 75
	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	60 … 80
Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.					
* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.					
** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.					

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	2 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 … 25
Ситни колачи	1 - Стандарден сад * 4 - Сад за печива *	Загревање со вентилатор	1 - 4	160	35 … 45
Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.					
* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.					
** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.					

Табела за скара за единечниот голем дел

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	2 ... 4
Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.				
Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.				

Табелата за готвење заедно во долно-горните делови

Дел за готвење	Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Горен	Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	150	35 … 50
Долен	Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	150	35 … 50
Горен	Цела кокошка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	15 минути 250/макс, после 190	80 ... 100

Дел за готвење	Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Долен	Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	1	180	45 … 55
Горен	Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	4	180	45 … 55
Долен	Риба	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	1	200	20 … 30
Горен	Риба	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	200	20 … 30
Долен	Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	1	180	35 … 50
Горен	Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	4	180	30 ... 45
Долен	Пица	Стандарден сад *	Пица	2	250	10 … 17

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете средства за чистење со пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.

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

Инокс - не'рѓосувачки површини

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

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Ако Вашиот производ има функција за лесно чистење со пареа, можете да направите лесно чистење со пареа за лесна непостојана нечистотија. (Видете во “Лесно чистење со пареа [▶ 45]”.)
- За тешки дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.
- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.

Каталитички површини

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

Стаклени површини

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

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

Пластични делови и обоени површини

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

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

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

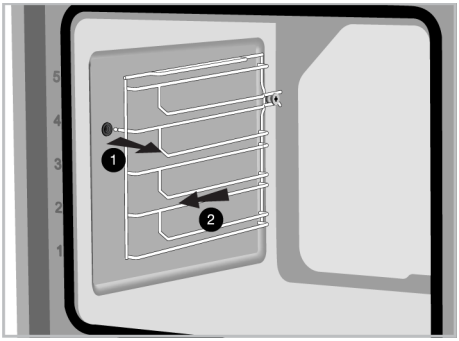
Чистење на страничните ѕидови на рерната

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

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

За да се отстранат страничните жичени полици:

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

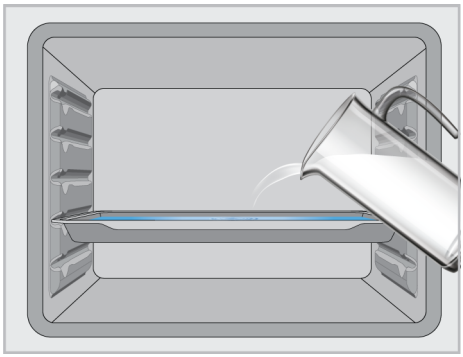


3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

7.5 Лесно чистење со пареа

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

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



3. Изберете ја функцијата лесно чистење со пареа. На екранот ќе се појави времето на чистење и ова времетраење не може да се измени.

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

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

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

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



7.6 Самочистење на висока температура

Рерната е опремена со функција за пиролиза. Рерната ќе се загрее на температура од приближно 420-480 °C и ќе гори додека постоечката нечистотија не стане пепел. Може да се создаде силен чад. Погрижете се просторијата да има добра вентилација. Чистењето на висока температура треба да се врши приближно по секои 10 употреби на рерната.

Општи предупредувања

Жешките површини предизвикуваат изгореници!
Не допирајте го производот за време на самочистењето и држете ги децата подалеку од производот. Почекајте најмалку 30 минути пред да ги отстраните остатоците.

- Пред да ја користите функцијата за пиролиза, отстранете ги сите додатоци, телескопската полица и страничните полици (ако ги има). Ако не се отстранат, додатоците и страничните жичени полици ќе се оштетат.
- Доколку Вашиот производ има огноотпорен додаток (отпорен на самочистење на високи температури), не треба да ги отстранувате овие додатоци од рерната. Дали додатоците се огноотпорни или не, е наведено во делот за додатоци. Ако не е наведено, додатоците не се отпорни на високи температури. Мора да се извадат од рерната пред чистењето за да се избегне оштетување.
- Не ја чистете заптивката на вратата. Заптивката со стаклени влакна е многу нежна и лесно се оштетува. Ако заптивката на вратата е оштетена, заменете ја со нова од овластен сервис.

За да ја започнете функцијата за пиролиза:

1. Извадете ги сите додатоци од рерната. Во моделите со жичени полици, не заборавајте да ја отстраните жичената полица.
2. Пред да започнете со чистењето, исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна внатре во рерната со крпа со сапуница.
3. Изберете ја функцијата „Пиролиза“ или „Пиролиза - економичен режим“ во зависност од тоа колку е извалкана рерната. Ако рерната не е многу валкана, препорачуваме да ја користите функцијата „Пиролиза - економичен режим“. Оваа функција одзема помалку време отколку функцијата „Пиролиза“. Ако рерната е многу валкана, функцијата „Пиролиза - економичен режим“ можеби нема да биде доволна. Во тој случај, исчистете ја со функцијата „Пиролиза"“.
4. Започнете со чистење со допирање на тастерот ▶II.
   ⇨ Чистењето започнува, а на екранот ќе се појави времето на самочистење. Ова време не може да се измени.
5. Кога рерната ќе постигне одредена температура откако почнал процесот на пиролитичко чистење, на екранот со тајмер ќе се покаже симболот за заклучено 🔒, а вратата на рерната нема да може да се отвори. Не притискајте на рачката насилно за да ја отклучите вратата додека не заврши процесот на чистење и не исчезне симболот за заклучување од екранот.
6. Кога чистењето ќе заврши, на дисплејот ќе се покаже **"End" (Крај)**. Исклучете ја рерната со допирање на копчето ⏻.
7. Кога ќе исчезне симболот 🔒 од екранот ќе исчезне, отстранете ја останатата нечистотија со разреден алкохолен оцет.

7.7 Чистење на вратата на рерната

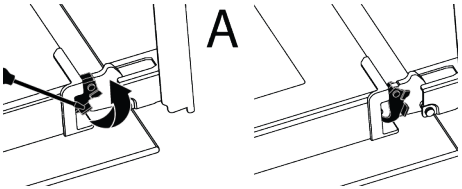
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите **„Вадење на вратата на рерната“** и **„Вадење на внатрешните стакла на вратата“**. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за миење

садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа. За остатоци од вар што може да се формираат на стаклото од рерната, избришете го стаклото со оцет и исплакнете.

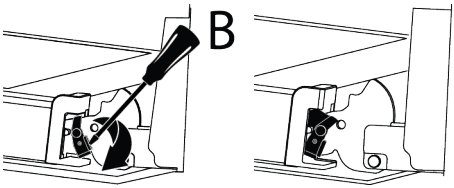
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

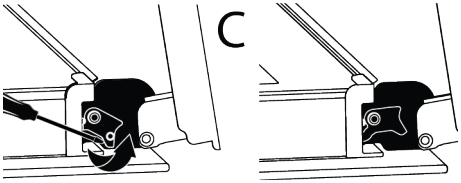
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори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



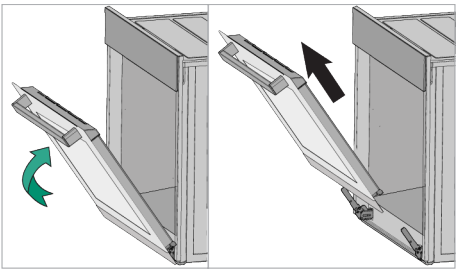
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



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



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



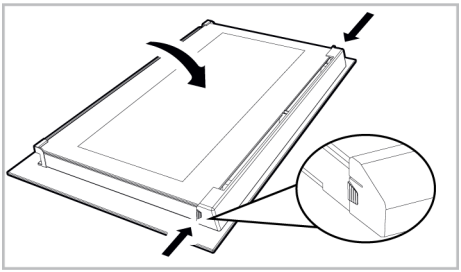
8. Повлечете ја изваденатa врата нагоре за да ја ослободите од десната и левата шарка и извадете ја.

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

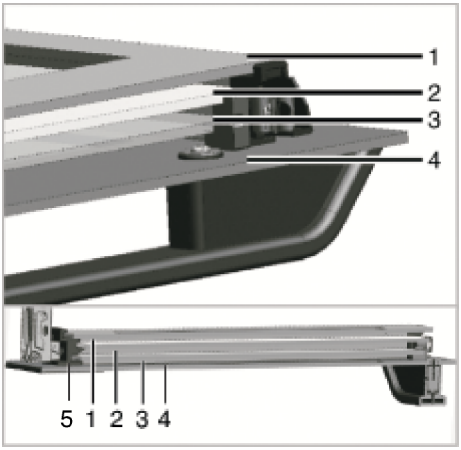
7.8 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

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

1. Отворете ја вратата на рерната.

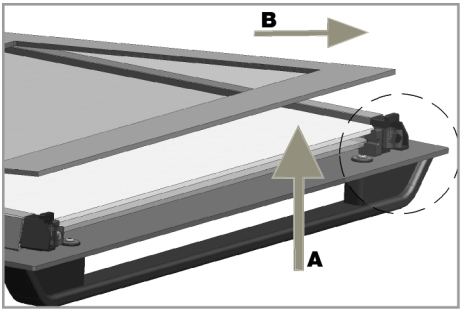


2. Повлечете го пластичниот составен дел, прикачен на горниот дел од предната врата, кон себе со истовремено притискање на точките на притисок од двете страни на составниот дел и извадете ја.

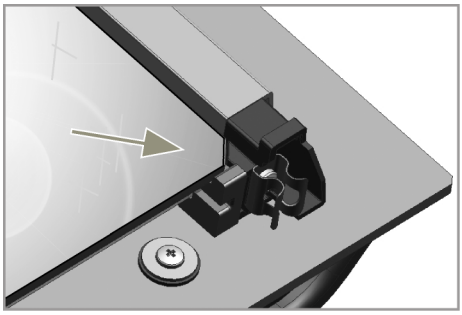


1	Највнатре шно стакло	2	Второ внатрешно стакло
3	Трето внатрешно стакло	4	Надворешн о стакло
5	Отвор за пластично стакло-Долу		

3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло кон „**A**“ и потоа извадете го со повлекување кон „**B**“.



4. Повторете ја истата постапка за вадење на второто и третото стакло.



Првиот чекор на прегрупирање на вратата е да ги замените второто и третото стакло (2, 3). Како што е прикажано на сликата, поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. Редоследот на прицврстување на второто и третото внатрешно стакло не е важен, бидејќи се заменливи. Додека го прикачувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на второто внатрешно стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на сите внатрешни стакла за да ги исполнуваат долните пластични отвори (5). Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне **„клик“** звук.

По чистењето, сите стакла мора повторно да се склопат.

7.9 Чистење на сијалицата на рерната

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

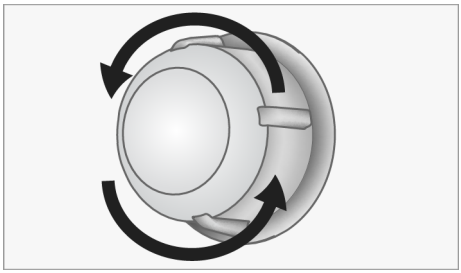
Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

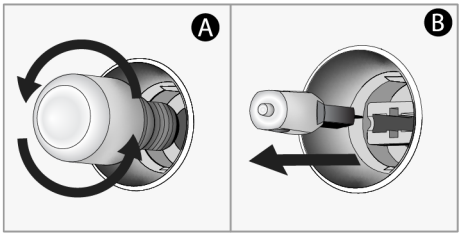
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

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



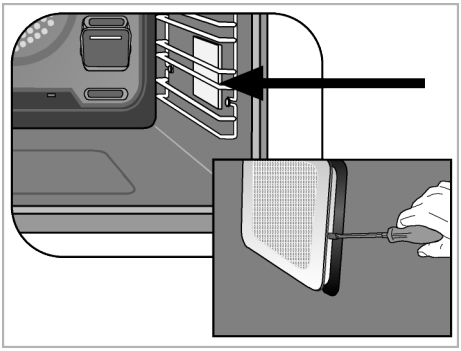
3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



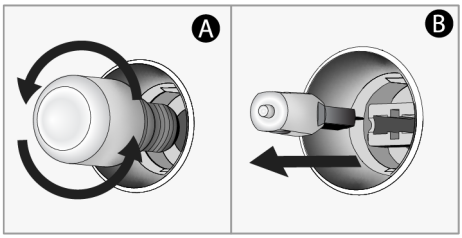
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

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



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



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

8 Решавање проблеми

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

Пареа ќе излегува додека работи рерната.

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

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

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

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

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

Производот не работи.

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

Светлото на рерната не е вклучено.

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

Рерната не загрева.

- Рерната може да не е поставена на одредена функција за готвење и/или температура. >>> Поставете ја рерната на одредена функција за готвење и/или температура.
- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> Проверете дали вратата на рерната е затворена. Ако вратата на рерната стои отворена повеќе од 5 минути, поставката за време направена за готвење ќе се откаже и грејачите нема да работат.
- За модели со тајмер, не е поставено време. >>> Поставете го времето.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

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

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

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

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

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beko proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMENA Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

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

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva 54
1.1 Predviđena namena 54
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca 54
1.3 Električna bezbednost 55
1.4 Bezbednost u transportu 57
1.5 Bezbednost pri ugradnji 57
1.6 Bezbednost upotrebe 57
1.7 Upozorenja o temperaturi 58
1.8 Upotreba dodataka 58
1.9 Bezbednost kuvanja 58
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju 59
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza) 60

2 Uputstva za zaštitu životne sredine 60
2.1 Direktiva o otpadu 60
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad 60
2.2 Informacije o ambalaži 60
2.3 Preporuke za uštedu energije 61

3 Vaš proizvod 62
3.1 Predstavljanje proizvoda 62
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda 62
3.2.1 Kontrolna tabla 63
3.3 Radne funkcije rerne 63
3.4 Dodaci uređaja 66
3.5 Korišćenje dodataka uređaja 67
3.6 Tehničke specifikacije 70

4 Prva upotreba 71
4.1 Prvo podešavanje tajmera 71
4.2 Početno čišćenje 71

5 Korišćenje rerne 72
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne 72
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne 72
5.3 Podešavanja 78

6 Opšte informacije o pečenju 80
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni 80
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne 81
6.1.2 Meso, riba i živinsko meso 85
6.1.3 Gril 86
6.1.4 Testna jela 87

7 Održavanje i čišćenje 89
7.1 Opšte informacije o čišćenju 89
7.2 Pribor za čišćenje 91
7.3 Čišćenje kontrolne table 91
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) 91
7.5 Jednostavno paročišćenje 92
7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi 92
7.7 Čišćenje vrata rerne 93
7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne 94
7.9 Čišćenje sijalice u rerni 95

8 Rešavanje problema 96

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova upustva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.

1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.

1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i

osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.

1.3 Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen ploče za kuvanje). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ako vaš proizvod nema kabl, koristite samo kabl za napajanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem kabla, uvek ga izvucite držeći utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je uređaj isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.

- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/ zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Pristupni delovi proizvoda će biti vrući tokom rada. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/ eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada, proizvod može postati vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek koristite rukavice za rernu otporne na toplotu dok stavljate hranu u vruću rernu, ili vadite hranu iz zagrejane rerne itd.

1.8 Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak **„Upotreba dodataka“.**
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle

pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

⚠ 1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

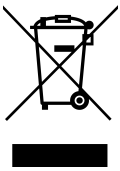
- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne upotrebe. Držite decu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.
- Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usled izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tokom procesa čišćenja.
- Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz rerne. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.
- Ako je ploča za kuvanje iznad vaše rerne, nemojte da je koristite tokom pirolize.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnesite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

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.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom

ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

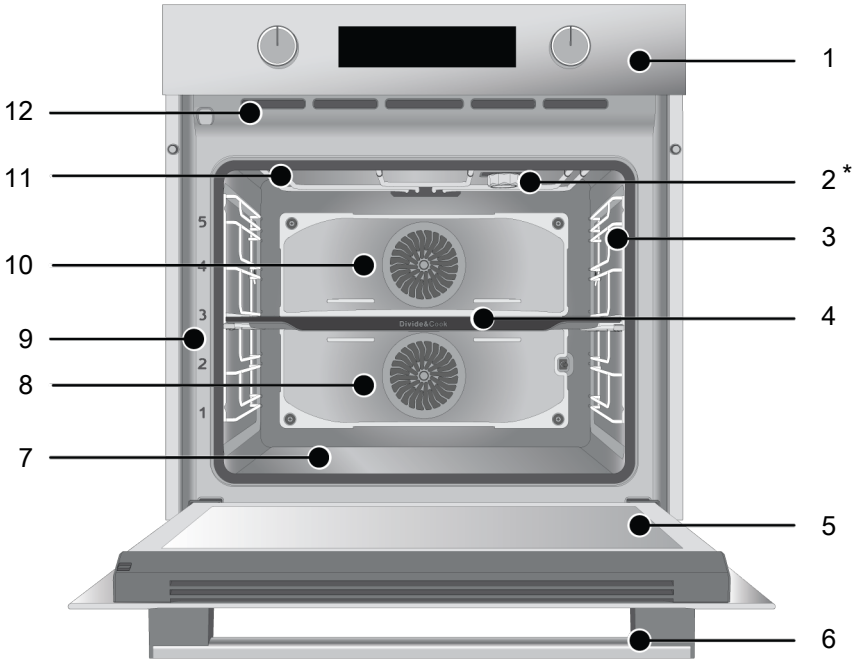
Prema EU 66/2014, informacije o energetskoj efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovemeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.
- Ne otvarajte vrata rerne dok pečete u radnoj funkciji “Eko grejanje s ventilatorom”. Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u radnoj funkciji “Eko grejanje s ventilatorom”, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



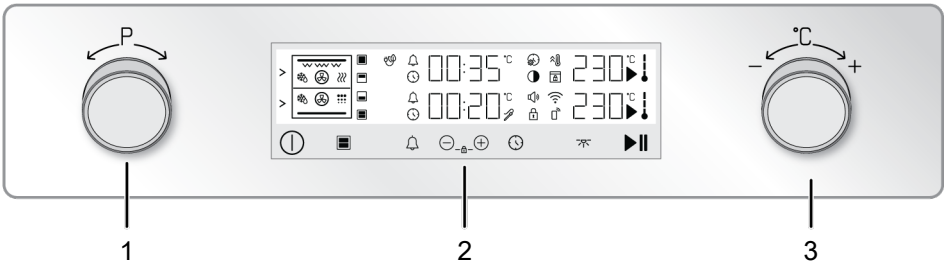
1 Kontrolna tabla
2 Sijalica
3 Žičane police
4 Pregradna ploča
5 Vrata
6 Ručka
7 Donji grejač (ispod čelične ploče)
8 Motor donjeg ventilatora (iza čelične ploče)
9 Pozicije polica
10 Motor gornjeg ventilatora (iza čelične ploče)
11 Gornji grejač
12 Ventilacioni otvori

* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.2.1 Kontrolna tabla



1 Dugme za izbor funkcije
2 Kontrolna jedinica
3 Dugme za izbor temperature

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Da biste je odabrali, prvo dodirnite taster ⏻ i uključite rernu. Zatim okruglo dugme za odabir funkcije okrenite udesno/ulevo.

Dugme za temperaturu

Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koj želite da spremate hranu. Da biste je odabrali, prvo dodirnite taster ⏻ i uključite rernu. Zatim okruglo dugme za odabir temperature okrenite udesno/uevo.

Indikator temperature unutar rerne

Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Kada spremanje hrane počne, na ekranu se vidi simbol i kada unutrašnja temperatura rerne dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svetli.

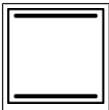
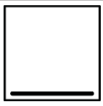
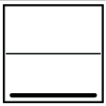
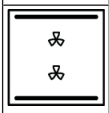
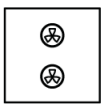
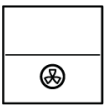
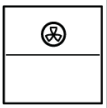
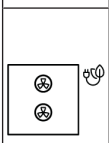
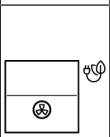
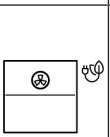
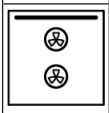
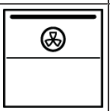
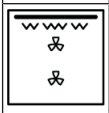
3.3 Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

ⓘ Ako se ploča sa poprečnim pregradama stavi u proizvod, maksimalne temperature od 280 °C se smanjuju na 250 °C.

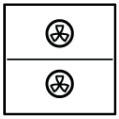
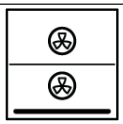
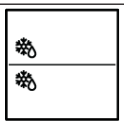
Donja-Gornja i Jedna velika zona

Simbol funkcije			Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
Jedna velika zona	Donja zona	Gornja zona			
			Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.

	-	-	Gornji i donji grejač	40-280	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
		-	Donji grejač	40-220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni.
	-	-	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
			Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
			Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Turbo kuvanje" u opsegu 160-220°C. Ali; vreme pečenja peciva biće nešto duže. Kada odaberete ovu funkciju, na ekranu će se prve 2 sekunde videti prikazano „EKO". Nakon 2 sekunde, prikazana je predložena vrednost temperature.
		-	Funkcija "Pizza"	40-280	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	-		Gornji grejač i ventilator	40-280	Gornji grejač i topli ventilator na zadnjem zidu rade. Vrući vazduh se bolje distribuira preko ventilatora u poređenju sa samo preko gornjeg grejača.
	-	-	Funkcija "3D"	40-280	Biće aktivirane funkcije gornjeg grejača, donjeg grejača i toplog ventilatora. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Pečenje u samo jednom plehu.
	-		Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	-		Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	-		Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.

	-	-	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	-	-	Jednostavno paročišćenje	-	Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Ova funkcija omogućava da se prljavština (koja nije tvrdokorna) unutar rerne omekša i lako se očisti. Pogledajte odeljak za čišćenje radi jednostavnog paročišćenja.
	-	-	Piroliza - ekonomični režim	-	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Preporučuje se korišćenje ove funkcije kada je rerna malo zaprljana. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odeljku za održavanje i čišćenje.
	-	-	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odeljku za održavanje i čišćenje.

Kombinacije funkcija za smenjivanje rada gornje-donje zone

Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije
	Grejanje s ventilatorom + Grejanje s ventilatorom		Grejanje s ventilatorom + Donji grejač		Puni gril + Grejanje s ventilatorom
	Grejanje s ventilatorom + Funkcija "Pizza"		Niski gril + Grejanje s ventilatorom		Rad sa ventilatorom + Rad sa ventilatorom

Interoperabilnost podešavanja temperature gornje-donje zone

Na temperaturu jedne zone utiče podešavanje temperature druge zone u procesu kuvanja sa dve zone. Iz tog razloga postoje ograničenja za temperature koje su postavljene za te zone. Temperaturni intervali koje možete podesiti za drugu zonu dati su u sledećim tabelama na osnovu temperature koju ste podesili za jednu zonu.

Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za donju zonu		Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za gornju zonu	
	Minimalno (°C)	Maksimalna (°C)		Minimalno (°C)	Maksimalna (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250

Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za donju zonu		Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za gornju zonu	
	Minimalno (°C)	Maksimalna (°C)		Minimalno (°C)	Maksimalna (°C)
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Odeljci rerne za spremanje hrane

Možete da spremate hranu na 4 različita načina u različitim zonama koristeći pregradnu ploču u vašoj rerni ili izvlačeći je iz proizvoda.

Gornja zona



Možete kuvati samo u gornjoj zoni. Pogodno za roštiljanje i kuvanje malih dimenzija. Kada je gornja zona aktiva, ekran prikazuje ekrane funkcije gornje zone, indikator temperature i indikator vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji > simbol pored ekrana funkcije gornje zone.

Donja zona



Možete kuvati samo u donjoj zoni. Pogodno za spremanje hrane srednje veličine. Kada je donja zona aktivna, ekran prikazuje ekrane funkcije donjeg područja, indikator temperature i indikator vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji simbol > pored ekrana funkcije donjeg područja.

Donja-gornja zona



Možete istovremeno da kuvate u gornjem i donjem području. To je pogodno za kuvanje dve različite vrste hrane. Kada su gornje i donje područje aktivni, ekrani funkcija, indikatora temperature i indikatora vremena/trajanja specifični za ova područja pojavljuju se zasebno na ekranu. Ako obe zone imaju simbole > pored ekrana s funkcijama, obe zone su aktivne.

Jedna velika zona



Možete kuvati u jednom velikom području. Pogodno za velike veličine i višestruko kuvanje. Kada je jedno veliko područje aktivno, ekran funkcije za oba područja je prilagođen jednom području. Prikazuju se ekrani indikatora temperature i indikatora vremena/trajanja za donje područje.

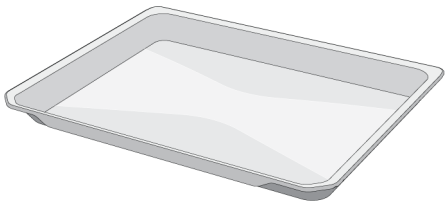
3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

Plehovi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

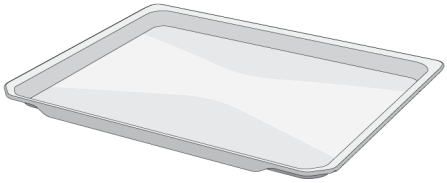
Standardni pleh

Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Pleh za testa

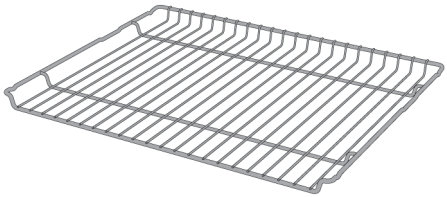
Koristi se za testo kao što su kolačići i keksi.



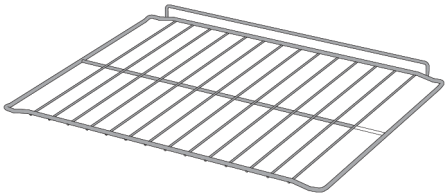
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :

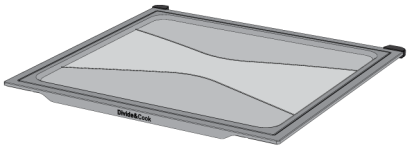


Na modelima bez žičanih polica :



Pregradna ploča

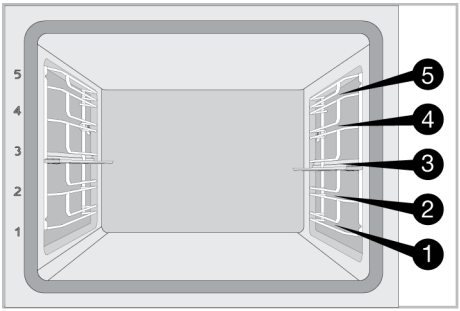
Koristi se za podelu područja za spre-manje hrane na dva odvojena dela.



3.5 Korišćenje dodataka uređaja

Police za pripremu hrane

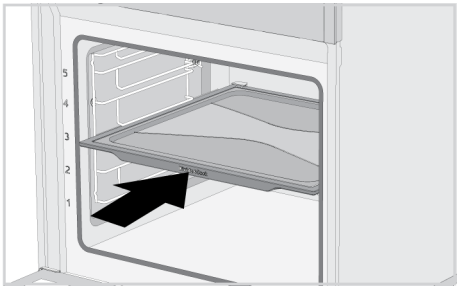
Postoji 5 nivoa položaja polica u prostoru za pripremu hrane. Redosled polica je označen brojevima na prednjem okviru rerne.



Postavljanje pregradne ploče

Da biste kuvali samo u gornjem ili donjem području, ili istovremeno u donjem i gornjem području vaše rerne, postavite pregradnu ploču kao što je prikazano na sledećoj slici na 3. rešetku.

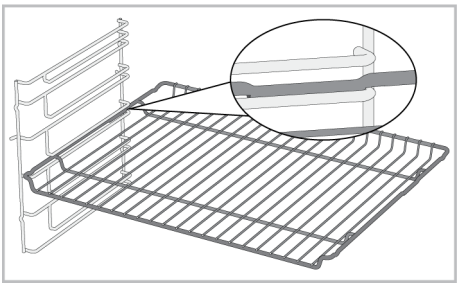
Pre postavljanja pregradne ploče 3, ravnomerno je postavite na kraj rešetke, a zatim je čvrsto stavite u rernu. Ako je postavite pod uglom, pregradna ploča će se oštetiti.



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

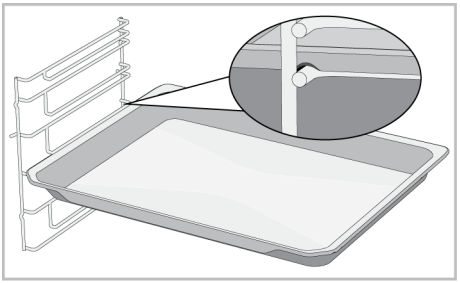
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora

biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



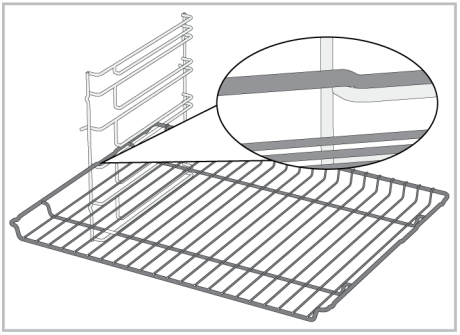
Postavljanje pleha na police za pečenje

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



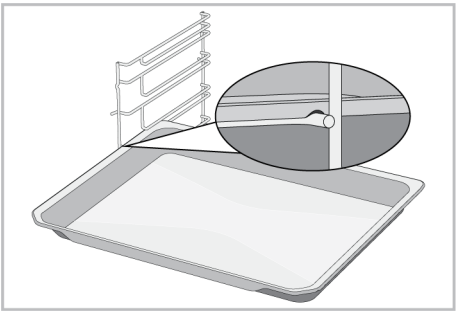
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žiće za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



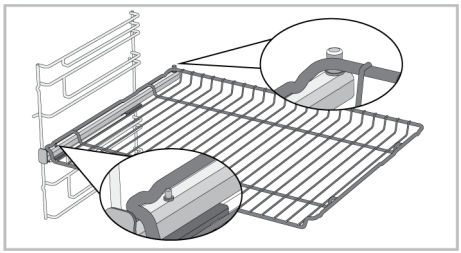
Funkcija graničnika pleha

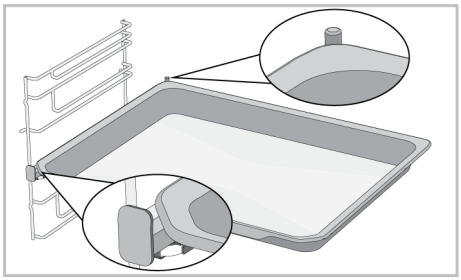
Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su ispupčenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).





3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	2,8
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Osnove: Informacije o energetskoj nalepnici kućnih električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grejanje s ventilatorom , 2-Grejanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grejač.

Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.

Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.

Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

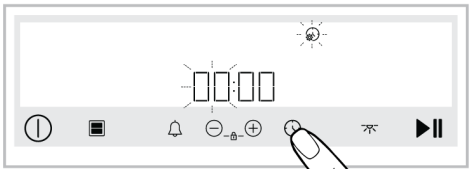
4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

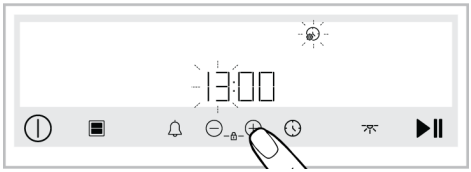
4.1 Prvo podešavanje tajmera

Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

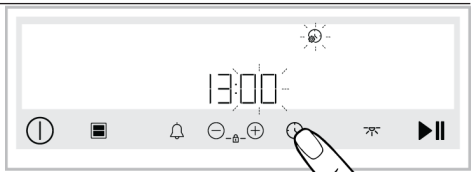
1. Kada se rerna pokrene prvi put, na ekranu se prikazuje tačno vremem podešeno na rerni.
2. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster ⏲ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
   ⇨ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Nakon što odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.
3. Dodirnite tastere ⚙/⊕ dok se na ekranu ne pojavi simbol ⊖.
4. Dodirnite taster ⏲ da biste aktivirali polje za tajmer.
   ⇨ Polje za tajmer i simbol ⚙ trepere na ekranu.



5. Dodirnite tastere ⊕/⊖ da biste podesili tačno vreme i ponovo dodirnite taster ⏲ da aktivirate polje minuta.



   ⇨ Polje za minute i simbol ⚙ trepere na ekranu.



6. Dodirnite tastere ⊕/⊖ da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirom na taster ⏲.



   ⇨ Tačno vreme je podešeno i simbol ⚙ svetli neprekidno.

Ako se prvo podešavanje tajmera ne izvrši, tačno vreme počinje od 12:00. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku **„Podešavanja“**.

U slučaju prekida napajanja, podešavanje tačnog vremena se poništavaj Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See “Radne funkcije rerne”. U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.

6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrejati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

U nekim funkcijama pečenja sijalica se nikada ne uključuje radi uštede energije.

Ako se vrata uređaja otvore dok rerna radi ili su zatvorena, osvetljenje rerne se automatski uključuje.

Ako postoji taster na kontrolnoj tabli: U slučajevima u kojima se sijalica rerne automatski uključi ili isključi, možete bilo kada da je uključite i isključite dodirom na taster .

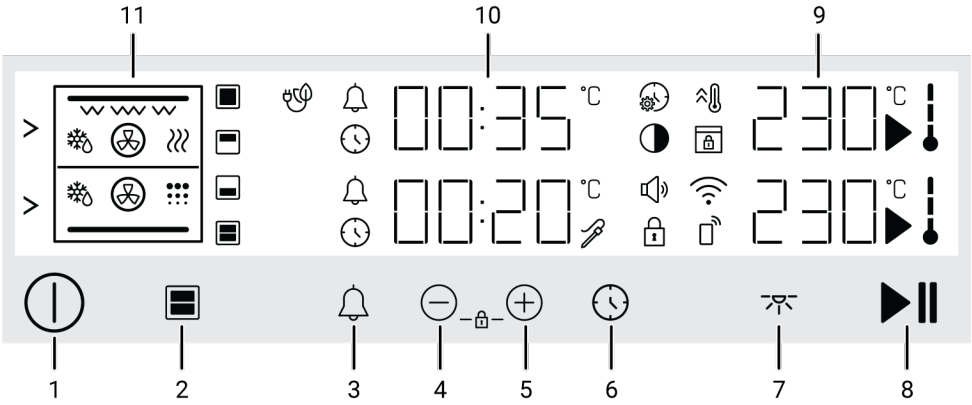
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unapred podešeno vreme za početak pečenja i vreme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Potrebno je sačuvati izvršena podešavanja, bilo dodirom na odgovarajući taster u opisu ili kratkim čekanjem.
- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici aktivirano podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, simbol se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za pečenje.

Za podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, pogledajte odeljak „**Podešavanja**“.

Kontrolna jedinica



Tasteri :

1 : Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)
2 : Tipka za odabir zone kuvanja
3 : Taster za alarm
4 : Taster za smanjivanje i napredak
5 : Taster za povećanje i napredak
6 : Taster za vreme i podešavanje
7 : Taster sijalice
8 : Taster za početak/završetak pečenja

Polja indikatora :

9 : Polje indikatora temperature
10 : Polje indikatora vremena/trajanja
11 : Prikaz funkcija

Simboli na ekranu :

: Simbol vremena pečenja
: Simbol alarma
: Simbol pečenja
: Simbol temperature u rerni
: Simbol za brzo zagrevanje (booster)
: Simbol podešavanja
: Simbol zaključavanja tastera
: Simbol nivoa jačine zvuka
: Simbol nivoa osvetljenja
: Simbol odmrzavanja
: Simbol održavanje toplote
: Simbol pečenja sa eko ventilatorom
: Simbol jedne velike zone za kuvanje
: Simbol donje zone za kuvanje
: Simbol gornje zone za kuvanje
: Simbol dvostruke zone za kuvanje
: Simbol daljinskog upravljača
: Simbol za Wifi *
: Simbol samo-ćišćenja *
: Simbol zaključavanja vrata *
: Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Uključite rernu dodirom na taster ⏻.
Ako pregradna ploča nije postavljena nakon otvaranja rerne, na ekranu se pojavljuje prva radna funkcija jednog velikog područja. Ako je pregradna ploča umetnuta, prikazuje se prva radna funkcija za donje područje. Radna funkcija, temperatura i vreme pečenja se mogu podesiti kada je ekran u ovom statusu.

Ako na ovom ekranu nisu odabrana nikakva podešavanja, rerna će se isključiti za otprilike 3 minuta, a tačno vreme će se pojaviti na ekranu.

Isključivanje rerne

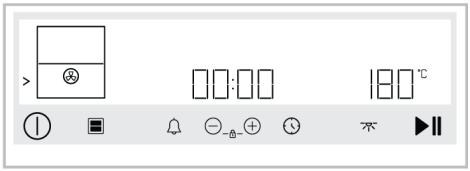
Isključite rernu dodirom na taster ⏻. Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

Kuvanje u jednom velikom području, samo u donjem području ili samo u gornjem području

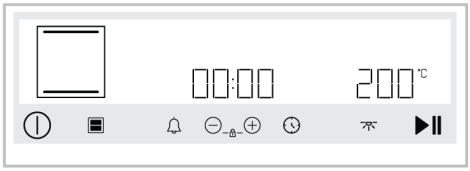
✓ Sledeći koraci opisuju kuvanje u jednoj velikoj zoni, samo u donjem području ili jednostavno kuvanje u gornjoj zoni, uzajamno.

Za kuvanje u jednoj velikoj zoni, skinite pregradnu ploču s proizvoda.

1. Za kuvanje u jednoj velikoj zoni, skinite pregradnu ploču s proizvoda. Ako želite da kuvate samo u donjem ili samo u gornjem području, postavite ploču u sredinu.
2. Uključite rernu dodirom na taster ⏻.
   ⇨ Ako pregradna ploča nije postavljena nakon otvaranja rerne, na ekranu se pojavljuje prva radna funkcija jednog velikog područja. Ako je pregradna ploča umetnuta, prikazuje se prva radna funkcija za donje područje.

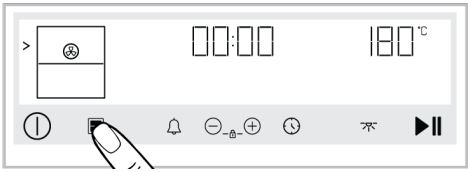


Ilustracija 1: Ako je pregradna ploča umetnuta:

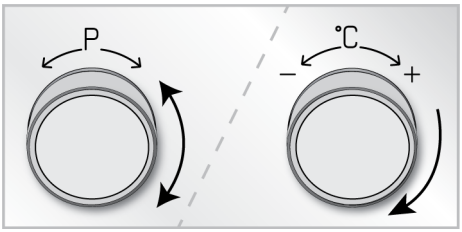


Ilustracija 2: Ako pregradna ploča nije umetnuta:

3. Kada se umetne pregradna ploča, aktivira se ekran donje zone za kuvanje. Samo dodirnite taster ▣ da odaberete gornje područje.
   ⇨ Simbol > pojavljuje se pored ekrana s funkcijama koje pripadaju gornjoj zoni.



4. Kada je područje za kuvanje u kojem želite da kuvate aktivno, odaberite funkciju na kojoj želite kuvati tasterom za odabir funkcije.
5. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremite hranu pomoću dugmeta za temperaturu ako želite da promenite ovu temperaturu.



Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

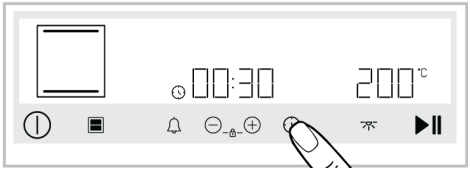
6. **Ako želite da kuvate bez podešavanja vremena kuvanja**, dodirnite taster ▶‖ za početak kuvanja.

Ako se kuvanje započne bez podešavanja vremena kuvanja, rerna se ne isključuje automatski na kraju kuvanja. Korisnik mora prekinuti kuvanje.

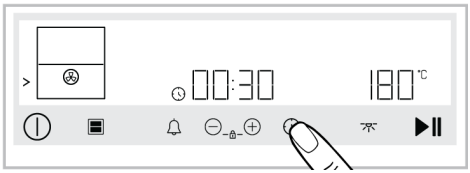
⇨ Vaša rerna odmah počinje da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani simboli ▶ i ⋮. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ⋮ će se upaliti. Vreme proteklo nakon početka kuvanja pojavljuje se na ekranu Trajanje/sat.

7. **Ako želite kuvati uz postavljanje vremena kuvanja**, jednom dodirnite taster ⏲.

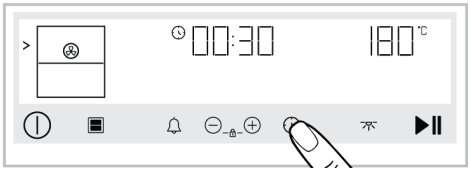
⇨ Na ekranu se prikazuje simbol ⏲.



Ilustracija 3: Za jedno veliko područje:



Ilustracija 4: Samo za donje područje:



Ilustracija 5: Samo za gornje područje:

Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster ⊕ da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tastera ⊕/⊖ promenite vreme.

8. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera ⊕/⊖.

Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

9. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ▶‖ da biste započeli pečenje.

⇨ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podešeno na ekranu se odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli ▶ i ⋮. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ⋮ će se upaliti.

10. **Ako ste kuvali bez podešavanja vremena kuvanja**, rerna se ne isključuje automatski. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ▶‖ za prekid pečenja ili dodirnite taster ⏻ da biste potpuno isključili rernu.

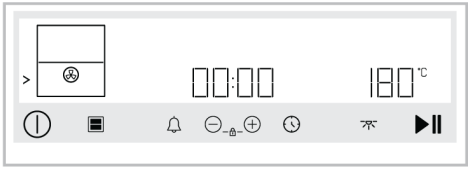
11. **Ako ste kuvali s podešavanjem vremena kuvanja**, nakon što je podešeno vreme kuvanja završeno, na ekranu se pojavljuje tekst **„Kraj“**, čuje se zvučno upozorenje i kuvanje se zaustavlja.

⇨ Upozorenje se oglašava dva minuta. Ako dodirnete taster dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu se prikaže tekst **„Kraj“**, rerna nastavlja ▶‖ da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster ⏻. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

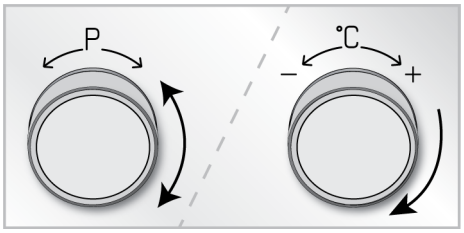
Istovremeno kuvanje u donjem i gornjem području

✓ Sledeći koraci opisuju kako da kuvate različita jela istovremeno u donjem i gornjem području. Pre nego što počnete sa kuvanjem, odredite koje funkcije gornjeg i donjeg područja odgovaraju vašim obrocima. Pogledajte u odeljku **„Funkcije rada rerne“** kombinacije funkcija gornje i donje zone.

1. Umetnite pregradnu ploču i stavite svoja jela na odgovarajuće police u područjima rerne u kojima ćete spremati hranu.
2. Uključite rernu dodirom na taster ⏻.
   ⇨ Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija donjeg područja.



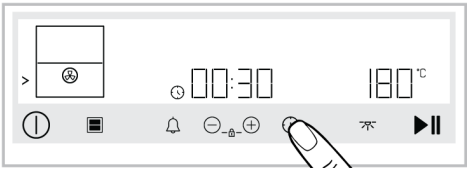
3. U donjem delu podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću tipke za odabir funkcije i temperature.



   ⇨ Simbol > pojavljuje se pored ekrana s funkcijama koje pripadaju gornjoj zoni.
4. Ako želite da kuvate bez podešavanja vremena kuvanja, dodirnite taster ▶‖ za početak kuvanja.

Ako se kuvanje započne bez podešavanja vremena kuvanja, rerna se ne isključuje automatski na kraju kuvanja. Korisnik mora prekinuti kuvanje.

   ⇨ Donje područje vaše rerne će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani simboli ▶ i ⦚. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ⦚ će se upaliti. Vreme proteklo nakon početka kuvanja pojavljuje se na ekranu Trajanje/sat.
5. **Ako želite kuvati uz postavljanje vremena kuvanja**, jednom dodirnite tipku ⏲.
   ⇨ Simbol ⏲ pojavljuje se na ekranu vremena/trajanja u donjoj zoni.



Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster ⊕ da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tastera ⊕/⊖ promenite vreme.

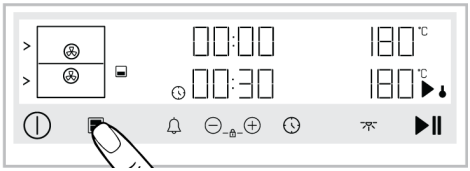
6. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera ⊕/⊖.

Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

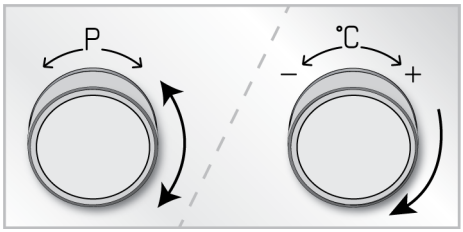
7. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ▶‖ da biste započeli pečenje.

⇨ Donje područje vaše rerne odmah će početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podešeno na ekranu se odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli ▶ i ⦚. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ⦚ će se upaliti.

8. Dodirnite taster ▣ da biste aktivirali odeljak za minute.



9. U donjem odeljku podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću tipke za odabir funkcije i temperature.



⇨ Simbol > pojavljuje se pored ekrana s funkcijama koje pripadaju gornjoj zoni.

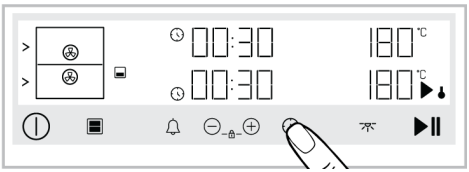
10. **Ako želite da kuvate bez podešavanja vremena kuvanja**, dodirnite tipku ▶‖ za početak kuvanja.

Ako se kuvanje započne bez podešavanja vremena kuvanja, rerna se ne isključuje automatski na kraju kuvanja. Korisnik mora prekinuti kuvanje.

⇨ Gornje područje vaše rerne će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani simboli ▶ i ⦚. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ⦚ će se upaliti. Vreme proteklo nakon početka kuvanja pojavljuje se na ekranu Trajanje/sat.

11. **Ako želite kuvati uz postavljanje vremena kuvanja**, jednom dodirnite tipku ⏲.

⇨ Simbol ⏲ se pojavljuje na ekranu vremena/trajanja u gornjoj zoni.



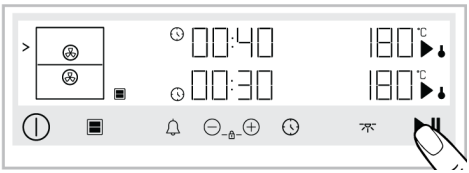
Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster ⊕ da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tastera ⊕/⊖ promenite vreme.

12. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera ⊕/⊖.

Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

13. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ▶‖ da biste započeli pečenje.

⇨ Gornje područje vaše rerne odmah će početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podešeno na ekranu se odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli ▶ i ⦚. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ⦚ će se upaliti.



14. **Ako ste kuvali bez podešavanja vremena kuvanja**, rerna se neće automatski isključiti za obe zone. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Završite kuvanje tako što ćete dodirnuti taster ▶‖, dok je zona u kojoj e kuvanje završeno aktivna. Kada je kuvanje u drugom području završeno, prvo aktivirajte drugo područje sa tasterom ▣ i dodirnite taster ▶‖ da završite sa kuvanjem. Ako želite da zatvorite oba područja, dodirnite taster ⏻ da potpuno isključite rernu.
15. **Ako ste kuvali s podešavanjem vremena kuvanja**, na ekranu indikatora temperature zone u kojoj je vreme kuvanja završeno, pojavljuje se **„Kraj“**, čuje se zvučno upozorenje i ta zona prestaje sa kuvanjem. Drugo područje nastavlja da radi sve dok vreme kuvanja ne istekne. Kada se završi vreme kuvanja u drugoj zoni, na ekranu indikatora temperature te zone se pojavljuje **„Kraj“**, čuje se zvučno upozorenje i ta zona prestaje sa kuvanjem.

⇨ Unutar svakog područja, upozorenje se oglašava dva minuta na kraju perioda alarma. Ako dodirnete taster dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu se prikaže tekst **„Kraj“,** rerna ▶‖nastavlja da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster ⏻. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

5.3 Podešavanja

Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na ekranu u menijima ili podešavanjima koja će se aktivirati dodirom tokom dužeg perioda. Po završetku odbrojavanja aktivira se odgovarajući meni ili podešavanje.

Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite istovremeno tastere ⊕/⊖ dok se na ekranu ne pojavi simbol 🔒.



⇨ Na ekranu se prikazuje simbol 🔒, što znači da je zaključavanje tastera aktivirano. Kada se dodirne bilo koji taster dok je podešeno zaključavanje tastera, čuje se zvučni signal i simbol 🔒 treperi.

Dok je zaključavanje tastera aktivirano, tasteri kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tastera

1. Dodirnite istovremeno tastere ⊕/⊖ dok sa ekrana ne nestane simbol 🔒.

» Na ekranu se prikazuje simbol 🔒, što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

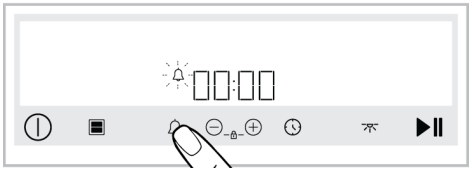
Podešavanje alarma

Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje.

Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.

Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite taster 🔔 da biste postavili period alarma.
   ⇨ Simbol 🔔 počinje da treperi na ekranu.



2. Podesite alarm pomoću tastera ⊕/⊖. Dodirnite opet taster 🔔 da biste potvrdili podešavanje.



   ⇨ Simbol 🔔 svetli neprekidno i na ekranu se odbrojava vreme alarma. Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.
3. Nakon završetka vremena alarma, simbol 🔔 počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

⇨ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

Ako želite da otkažete alarm;

1. Dodirnite taster 🔔 da biste resetovali vreme alarma. Dodirnite taster ⊖ dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera 🔔 duže vremena.

Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka vaše kontrolne jedinice. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster 🕓 oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
2. Dodirnite tastere ⊕/⊖ dok se na ekranu ne pojavi 🔊.
3. Aktivirajte podešavanje jačine zvuka tako što ćete ponovo dodirnuti taster 🕓. **(b-1, b-2)**
4. Podesite željeni ton pomoću tastera ⊕/⊖.

⇨ Odabrano podešavanje jačine zvuka se potvrđuje odmah. Dodirnite taster 🕓 da biste se vratili u meni podešavanja.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster 🕓 oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
2. Dodirnite tastere ⊕/⊖ dok se na ekranu ne pojavi ◑ .
3. Aktivirajte podešavanje nivoa osvetljenosti tako što ćete ponovo dodirnuti taster 🕓.
4. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tastera ⊕/⊖. **(d-1, d-2, d-3)**

⇨ Odabrano podešavanje nivoa osvetljenosti se potvrđuje odmah. Dodirnite taster 🕓 da biste se vratili u meni podešavanja.

Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja. U tu svrhu trebalombi da aktivirate podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster ⏲ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
2. Dodirnite tastere ⊕/⊖ dok se na ekranu ne pojavi simbol ⇗.
3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponovo dodirnuti taster ⏲.
4. Pomoću tastera ⊕/⊖, okrenite podešavanje za "**OFF**" (Isključeno) na "**ON**" (Uključeno) na ekranu.

⇨ Odabrano podešavanje brzog prethodnog zagrevanja se potvrđuje odmah. Dodirnite taster da biste se vratili u meni podešavanja.

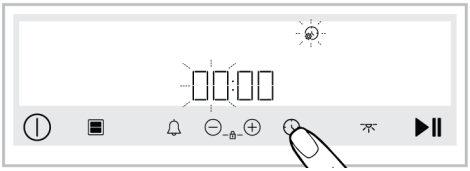
Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja „**OFF**" (Isključeno) možete otkazati postavku automatskog brzog prethodnog zagrevanja.

Promena tačnog vremena

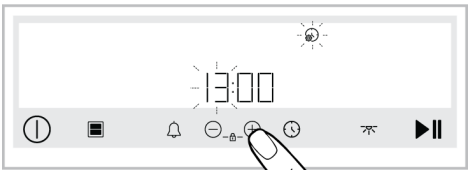
da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster ⏲ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
2. Dodirnite tastere ⊕/⊖ dok se na ekranu ne pojavi simbol ⚙.
3. Dodirnite taster ⏲ da biste aktivirali polje za tajmer.

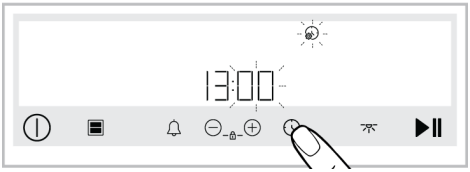
⇨ Polje za tajmer i simbol ⚙ trepere na ekranu.



4. Dodirnite tastere ⊕/⊖ da biste podesili tačno vreme i ponovo dodirnite taster ⏲ da aktivirate polje minuta.



⇨ Polje za minute i simbol ⚙ trepere na ekranu.



5. Dodirnite tastere ⊕/⊖ da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirom na taster ⏲.

⇨ Podešeno tačno vreme se odmah potvrđuje. Dodirnite taster ⏲ da biste se vratili u meni podešavanja.

6 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.
Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela.
Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost

- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane iz rerne u jednom velikom području

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na posluživaniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 … 40
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	3	190	40 … 50
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 … 35
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	160	35 … 45
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	3	160	30 … 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	160	35 … 45
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 … 35
	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	30 … 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	30 … 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	25 … 35
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	30 … 40
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	35 … 45
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	35 … 45
Lazanje	Staklena/ metalniapravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 … 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	60 … 75
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	60 … 80
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	250 … 280	8 … 15
	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	3	250 … 280	6 … 12

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	1 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	160	35 … 45
Keksići	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	170	30 … 40
Lepinja	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	180	30 … 40

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela za spremanje peciva i hrane iz rerne u gornjem području

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	4	190	45 … 55
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	160	40 … 50
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	4	170	30 … 40
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	180	35 … 45

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela za spremanje peciva i hrane iz rerne u donjem području

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	1	190	45 … 55
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	1	160	40 … 50
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	250 … 280	10 … 15

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

"Eko grejanje s ventilatorom" radna funkcija

- Ne menjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.
- Nemojte prethodno zagrevati u funkciji rada "Eko grejanje s ventilatorom".

Tabela za kuvanje za "Eko grejanje s ventilatorom" funkciju rada ventilatora u jednoj velikoj zoni

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	2	160	35 ... 50
Keksići	Standardni pleh *	3	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	2	200	35 ... 50

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

Tabela za kuvanje za "Eko grejanje s ventilatorom" funkciju rada ventilatora u gornjoj velikoj zoni

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	4	180	35 ... 50
Keksići	Standardni pleh *	4	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	4	220	35 ... 50

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljčaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za kuvanje mesa, ribe i peradi u jednom velikom području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 … 190	60 … 80
Jagnjeća plećka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 … 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/ maks, nakon 210	65 … 85
	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/ maks, nakon 210	65 … 85
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 … 190	150 … 210
	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 … 190	150 … 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 … 30
	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 … 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela za kuvanje mesa, ribe i peradi u gornjem području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	15 min. 250/ maks, nakon 210	80 ... 105
Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	200	20 ... 30
Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.					
*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.					
**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.					

Tabela za kuvanje mesa, ribe i peradi u donjem području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	15 min. 250/ maks, nakon 210	70 ... 95
Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	200	20 ... 30
Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.					
*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.					
**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.					

6.1.3 Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za jela s roštilja spremljena u jednom velikom području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	2 ... 4
Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje. Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.				

Tabela za jela s roštilja spremljena u gornjem području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	2 ... 4
Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje. Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.				

6.1.4 Testna jela

Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tablica za kuvanje testnih jela u jednoj velikoj zoni

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	160	35 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	3	160	30 … 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	160	35 … 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	60 … 75
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	60 … 80

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 … 25
Sitni kolači	1 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	160	35 … 45

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela za jela s roštilja spremljena u jednom velikom području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	2 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Tabela istovremenog kuvanja u donjoj i gornjoj zoni

Zona za spremanje hrane	Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Gornje	Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 … 50
Donje	Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 … 50
Gornje	Celo pile	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	15 min. 250/ maks, nakon 190	80 ... 100
Donje	Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	1	180	45 … 55
Gornje	Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	4	180	45 … 55
Donje	Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	200	20 … 30
Gornje	Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	200	20 … 30
Donje	Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	180	35 … 50
Gornje	Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	180	30 ... 45
Donje	Pizza	Standardni pleh *	Pizza	2	250	10 … 17

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za

uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđeri, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje [▶ 92]".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerna se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.

- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte pribor proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neaadekvatno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

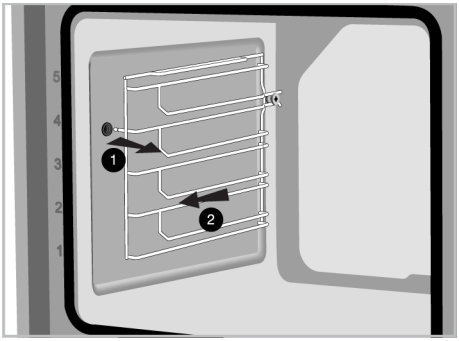
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji deo žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.

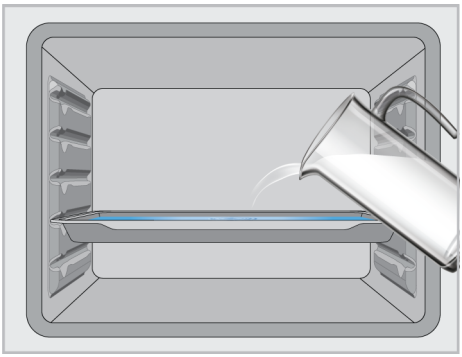


3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

7.5 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



3. Izaberite funkciju jednostavnog paročišćenja. Vreme čišćenja se pojavljuje na ekranu i ovo trajanje se ne može promeniti.

Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne vlažnim sunđerom ili krpom.
U slučaju tvrokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodata voda ispari i kondenzuje se na unutrašnjoj strani rerne i na vratima rerne kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj rerni. Kondenzat koji se stvori na vratima rerne može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Rerna je opremljena opcijom pirolitičkog čišćenja. Rerna se zagreva na temperaturu od približno 420-480 °C i gori dok se postojeća prljavština ne pretvori u pepeo. Može se stvoriti jak dim. Obezbedite dobru ventilaciju. Čišćenje na visokoj temperaturi treba obaviti nakon otprilike svakih 10 upotreba rerne.

Opšta upozorenja

Vruće površine izazivaju opekotine!
Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.

- Pre upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne. Da li je vaš pribor pirootporan ili ne, navedeno je u odeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Pre samočišćenja mora se izvaditi iz rerne kako bi se izbegla oštećenja.

- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osetljiva i lako se ošteti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlašćenog servisa.

Da biste pokrenuli funkciju pirolize:

1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deterdžentom.
3. Odaberite funkciju “Piroliza” ili “Piroliza - ekonomični režim” prema prljavštini vaše rerne. Ako vaša rerna nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". Ova funkcija traje kraće od funkcije “Piroliza. Ako je rerna jako zaprljana, možda funkcija "Piroliza - ekonomični režim" neće biti dovoljna. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".
4. Započnite čišćenje dodirom na taster ▶II.
   ⇨ Čišćenje započinje i na ekranu se prikazuje vreme samočišćenja. Ovo vreme je nepromenljivo.
5. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol brave 🔒 se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.
6. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti **„Završetak“** Isključite rernu dodirom na taster ⏻.
7. Nakon što simbol 🔒 nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirćetnom vodom.

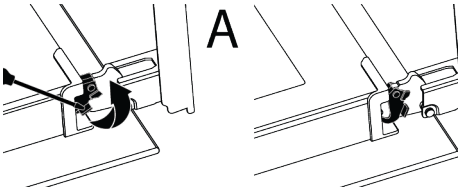
7.7 Čišćenje vrata rerne

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

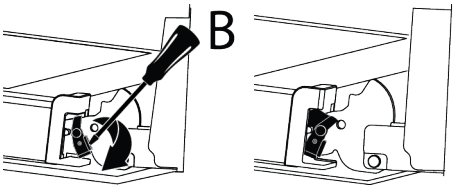
ⓘ Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

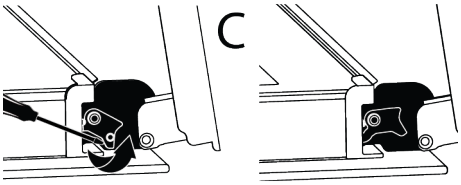
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



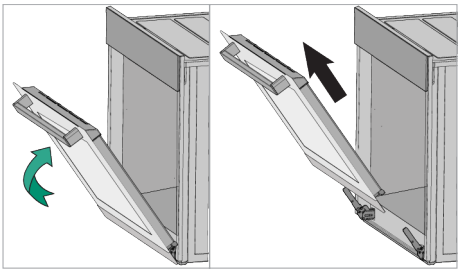
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



6. (C) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za otvaranje/ zatvaranje.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



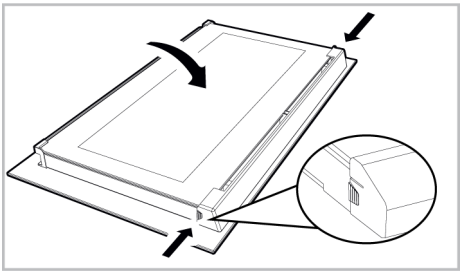
8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

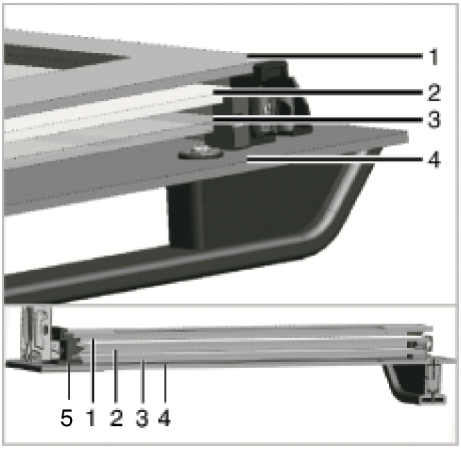
7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo na prednjim vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.

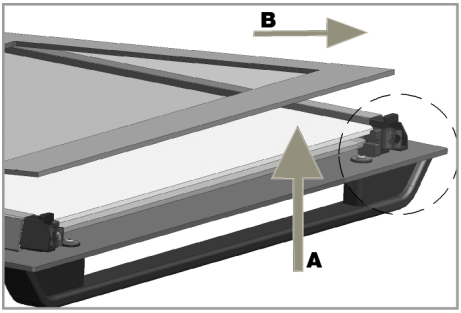


2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.

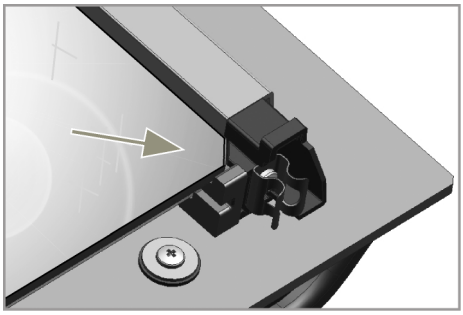


1	Staklena ploča sa unutrašnje strane	2	Drugo unutrašnje staklo
3	Treće unutrašnje staklo	4	Spoljašnje staklo
5	Plastični prorez za staklo-Donji		

3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane prema **„A“** a zatim je izvadite povlačenjem prema **„B“**.



4. Ponovite isti postupak za skidanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je vraćanje drugog iu trećeg stakla (2, 3). Kao što je prikazano na slici, postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prorezu.
Redosled pričvršćivanja drugog i trećeg unutrašnjeg stakla nije važan, jer su zamenljivi.
Kada vraćate staklenu ploču s unutrašnje strane (1), proverite da li štampana strana ploče leži licem prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Od ključnog je značaja da donji ugao unutrašnje staklene ploče nalegne u donji plastični prorez (5). Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „**klik**“.

Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

7.9 Čišćenje sijalice u rerni

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

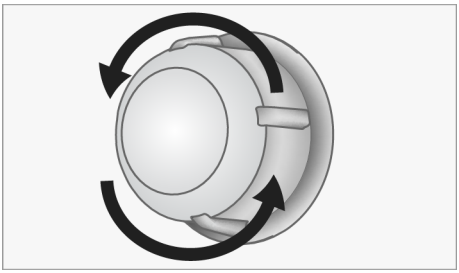
Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

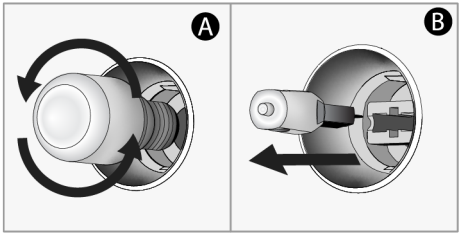
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



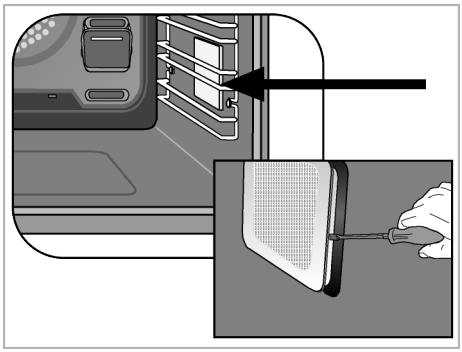
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



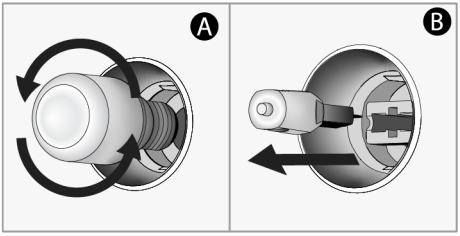
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite zavrtanj, ako postoji zavrtanj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



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

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedeli upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerna radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom spremanjahrane pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom spremanja hrane kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može da formira kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagreju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana i grejači neće raditi.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

(Za modele sa tajmerom) Ekran tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vreme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

Nakon početka spremanja hrane simbol ▶ treperi na ekranu i pojavljuje se zvučno upozorenje.

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata rerne. Kontaktirajte ovlašćeni servis ako kvar i dalje postoji.

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

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 nanesenu 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-bbvm17400bps-akcija-cena/