

# beko

## Pećnica

Korisnički priručnik

## Pećnica

Uputstvo za upotrebu

## Рерна

Упатство за корисникот



FSM67320GAS

**SB / BS / MK**

285.3034.11/R.AJ/27.08.2021/2-2

7785988633

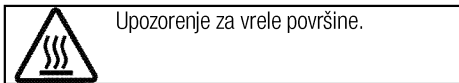
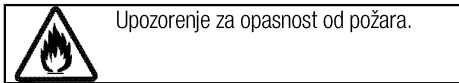
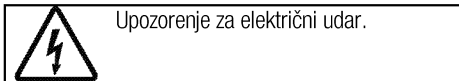
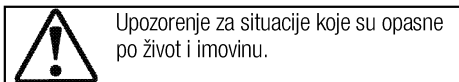
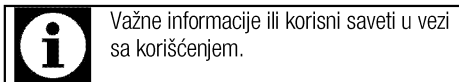
## Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

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

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

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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

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

Opšta bezbednost .....	4
Bezbednost električnih proizvoda .....	4
Bezbednost proizvoda .....	5
Namena .....	8
Bezbednost dece .....	8
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	8
Odlaganje ambalažnog materijala .....	8

**2 Opšte informacije 9**

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

**3 Instalacija 12**

Pre instalacije .....	12
Instalacija i povezivanje .....	13
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	14

**4 Pripreme 15**

Saveti za uštedu energije .....	15
Prva upotreba .....	15
Podешavanje vremena .....	15
Prvo čišćenje proizvoda .....	15
Prvo zagrevanje .....	16

**5 Kako koristiti ploču za kuvanje 17**

Opšte informacije o kuvanju .....	17
Korišćenje ploča za kuvanje .....	17

**6 Kako rukovati rernom 19**

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju .....	19
Kako koristiti električnu rernu .....	19
Režimi rada .....	20
Korišćenje sata rerne .....	21
Tabela vremena kuvanja .....	23
Kako rukovati roštiljem .....	25
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja .....	25

**7 Održavanje i nega 26**

Opšte informacije .....	26
Čišćenje ploče za kuvanje .....	26
Čišćenje komandne table .....	26
Čišćenje rerne .....	26
Skidanje vrata rerne .....	27
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima .....	28
Zamena sijalice u rerni .....	29

**8 Otklanjanje kvarova 30**

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

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

### **Opšta bezbednost**

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Nikada ne stavljajte uređaj na pod pokriven tepihom. Inače, umanjen protoka vazduha ispod proizvoda će uzrokovati pregrevanje električnih delova. Ovo će izazvati probleme sa Vašim proizvodom.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

### **Bezbednost električnih proizvoda**

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povežite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili

bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Koristite samo priključni kabl naveden u „Tehničkim specifikacijama“.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.

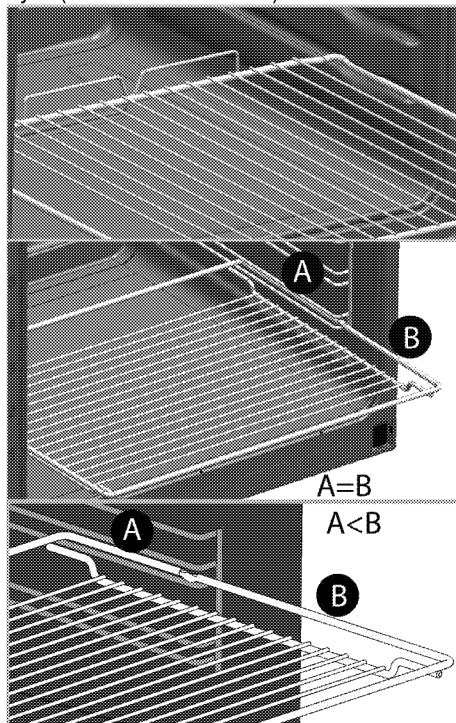
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

### **Bezbednost proizvoda**

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.

- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posude ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)  
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police  
Važno je da se žičana policica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite

stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



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

pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- UPOZORENJE: Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
- Uređaj mora da se postavi direktno na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.
- UPOZORENJE: Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
- PAŽNJA: Proces kuvanja mora da bude pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuvanja mora neprekidno da bude pod nadzorom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.

- U slučaju da se staklo ploče za kuvanje polomi: Odmah isključite sve gorionike i sve električne grejne elemente i izolujte uređaj od napajanja. Nemojte da dodirujete površinu uređaja. Nemojte da koristite uređaj.
  - Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
  - Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Zbog toga treba da se uverite da su površina rerne i dna šerpi uvek suve.
  - UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.
- Za pouzdanost proizvoda od požara:
- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
  - Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.

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

## Namena

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

## Bezbednost dece

- UPOZORENJE: Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.

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

## Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

### Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



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

### Usaglašenost sa RoHS direktivom:

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

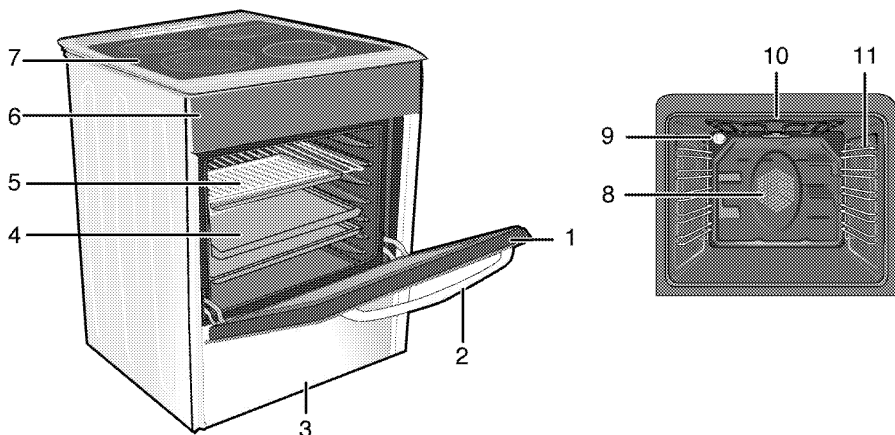
## Odlaganje ambalažnog materijala

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



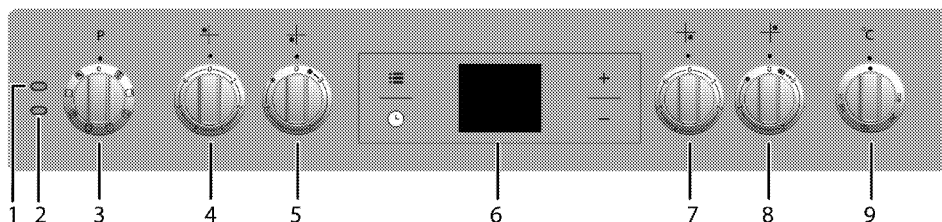
## 2 Opšte informacije

### Pregled



- 1 Prednja vrata
- 2 Ručka
- 3 Donja fioka
- 4 Pleh
- 5 Žičana polica
- 6 Kontrolna tabla

- 7 Ploča sa gorionikom
- 8 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 9 Lampa
- 10 Grejač roštilja
- 11 Položaji police



- 1 Lampica za upozorenje
- 2 Lampica termostata
- 3 Obrtno dugme za izbor funkcije
- 4 Ploča za kuvanje sa jednim krugom Pozadi levo
- 5 Ploča za kuvanje sa dva kruga Napred levo
- 6 Digitalni vremenski programator
- 7 Ploča za kuvanje sa jednim krugom Napred desno
- 8 Proširena ploča za kuvanje Pozadi desno
- 9 Obrtno dugme termostata

## Sadržaji pakovanja

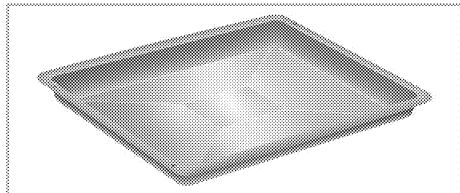


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. **Korisnički priručnik**

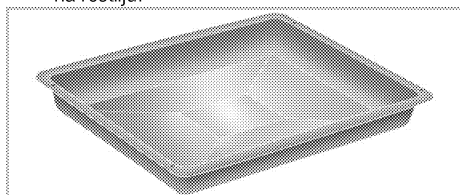
2. **Standardni pleh**

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



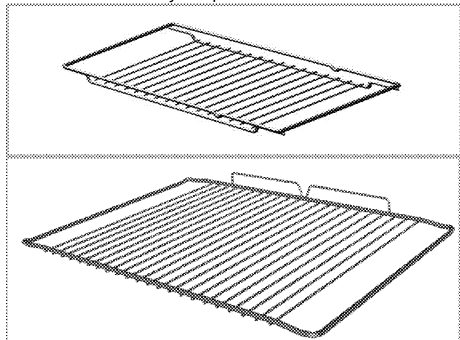
3. **Duboki pleh**

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



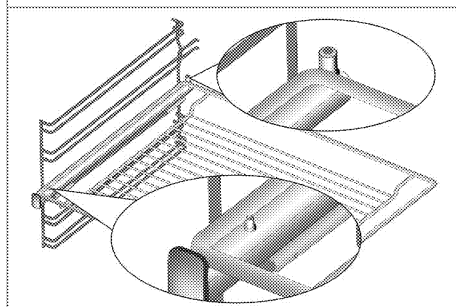
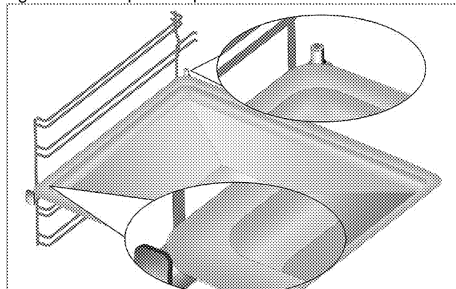
4. **Žičani roštilj**

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



5. **Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police**  
(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



## Tehničke specifikacije

<b>OPŠTE</b>	
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	9.9 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>Ploča za kuvanje</b>	
<b>Gorionici</b>	
Pozadi levo	<b>Ploča za kuvanje sa jednim krugom</b>
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Napred levo	<b>Ploča za kuvanje sa dva kruga</b>
Dimenzije	210/120 mm
Snaga	2200/750 W
Napred desno	<b>Ploča za kuvanje sa jednim krugom</b>
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
Pozadi desno	<b>Proširena ploča za kuvanje</b>
Dimenzije	170/265 mm
Snaga	1500/2400 W
<b>RERNA/ROŠTILJ</b>	
Glavna rerna	<b>Rerna sa više funkcija</b>
Unutrašnja lampa	15–25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

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

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



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



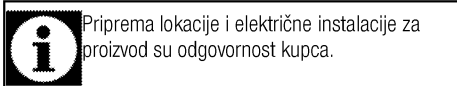
Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



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

### 3 Instalacija

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



#### OPASNOST:

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

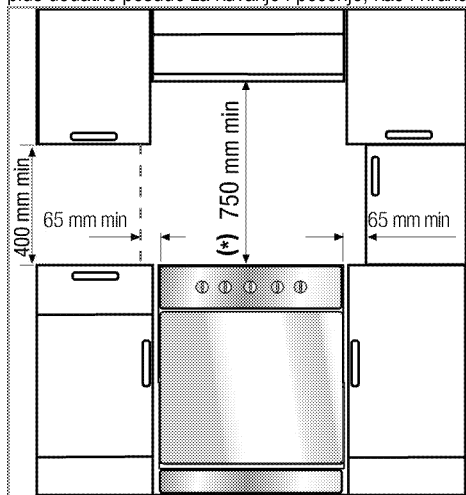


#### OPASNOST:

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

### Pre instalacije

Da biste osigurali da ispod aparata postoji kritičan slobodan vazdušni prostor, preporučujemo da se ovaj aparat montira na čvrstoj osnovi i da nožice ne upadaju u tepih ili neku drugu mekanu podnu oblogu. Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.



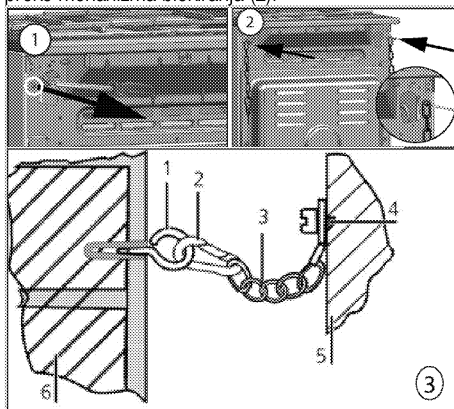
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.

- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- (\*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije (min. 650 mm).
- Uređaj odgovara aparatu klase 1, tj. njegova zadnja strana je **jedna** bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa **druge** strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

### Sigurnosni lanac

#### Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem dva sigurnosna lanca sa kojim je rerna isporučena. Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).

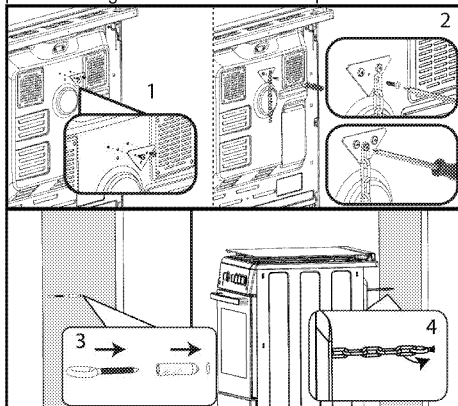


- Kuka za stabilizaciju
- Mehanizam blokiranja
- Sigurnosni lanac
- Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- Zadnja strana šporeta
- Kuhinjski zid

#### Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem jednog sigurnosnog lanca koji je ispušten sa remnom.

Pratite korake navedene na slici u nastavku da pričvrstite sigurnosni lanac na svom proizvodu.



**i** Stabilizacioni lanac treba da bude što je moguće kraći da bi se sprečilo da se rena naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje rene.

Stabilizacioni lanac za šporete nije dizajniran sa mestom za pričvršćivanje konzole.

## Instalacija i povezivanje

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

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

- Uređaj moraju da nose najmanje dve osobe.
- Uređaj mora pravilno da se osigura na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.

**i** Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda. Vrata, ručica za ili šarke se mogu oštetiti.

## Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će prosteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



### OPASNOST:

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



### OPASNOST:

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

Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja.

Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.



### OPASNOST:

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

## Povezivanje kabla za napajanje



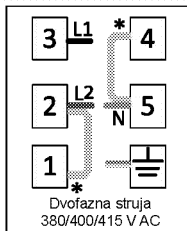
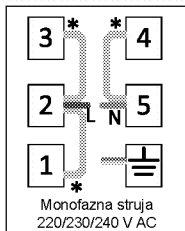
Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za renu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

1. **Ako kabl za napajanje nije isporučen sa proizvodom**, kabl za napajanje koji ćete vi izabrati iz tabele (Tehničke specifikacije, strana 17) u skladu sa električnim instalacijama u vašem domu, mora biti povezan na proizvod na osnovu šeme. Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepriдрžavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

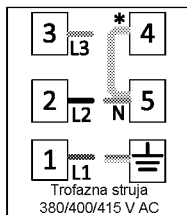


Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

- Otvorite poklopac priključne kutije pomoću odvijača.
- Provucite napojni kabl kroz kablovsku stezaljku ispod terminala i učvrstite ga na glavno telo zavrtnjem pomoću zatezača kabla.
- Povežite kablove u skladu sa datom šemom veze.



\* Bakarni most



- Nakon povezivanja žica, zatvorite poklopac priključne kutije.
- Postavite kabl za napajanje tako da nema kontakt sa proizvodom i ne bude priklješten između proizvoda i zida.



Kabl za napajanje ne sme biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- Podešavanje nožica rene**  
Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda. Ova opasna situacija se može izbeći ako je uređaj nivelisan i stabilan. Radi vaše bezbednosti, proverite da li je uređaj nivelisan podešavanjem četiri nožica na dnu okretanjem na levo ili desno da biste ujednačili nivo sa radnom površinom.

### Finalna provera

- Ponovo priključite uređaj na napajanje.
- Proverite sve električne funkcije.

### Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

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



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



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

## 4 Pripreme

### Saveti za uštedu energije

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

- U rerni koristite emaljirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerina već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodnost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju zonama za kuvanje. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću zona za kuvanje i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između zone za kuvanje i dna šerpe.
- U slučaju dužeg kuvanja, isključite zonu za kuvanje 5 ili 10 minuta pre završetka vremena kuvanja. Možete da uštedite do 20% energije korišćenjem preostale toplote.

### Prva upotreba

#### Podešavanje vremena



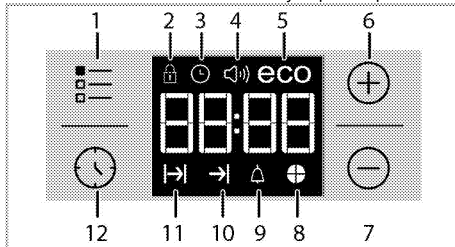
Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere **+**/**-** da biste podesili vreme nakon što je rerina uključena prvi put.



Za modele sa upravljanjem na dodir najpre dodirnite **≡**, a zatim koristite **+**/**-** da biste podesili vreme u toku dana.

Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program



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



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

#### Prvo čišćenje proizvoda



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

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

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

## Prvo zagrevanje

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



### UPOZORENJE

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

## Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*.

5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*

## Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 25*.
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 25*



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



## 5 Kako koristiti ploču za kuvanje

### Opšte informacije o kuvanju

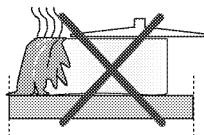


Nikad punite posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

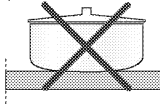
- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevrnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na njoj izazvaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude. Odmah očistite sve takve otopljene materijale sa površine. Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog preliivanja. Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje. Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premestite šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i stavite na zonu za kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

### Saveti za staklokeramičke ploče za kuvanje

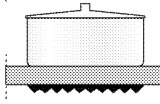
- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike temperaturne razlike.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mesto za čuvanje ili kao dasku za sečenje hrane.
- Koristite samo šerpe i lonce sa obrađenim dnom. Oštre ivice mogu izgrebati površinu.
- Ne koristite aluminijumske posude i šerpe. Aluminijum oštećuje staklokeramičku površinu.



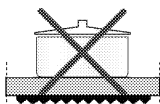
Prolijanja hrane mogu oštetiti staklokeramičku površinu i izazvati požar.



Nemojte koristiti posude sa konkavnim ili konveksnim dnom.

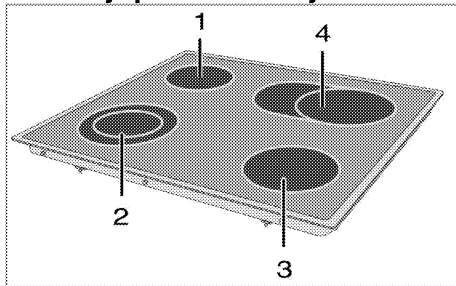


Koristite samo šerpe i lonce sa ravnim dnom. Oni obezbeđuju lakši prenos toplote.



Ako je prečnik šerpe suviše mali, nepotrebno će se izgubiti energija.

### Korišćenje ploča za kuvanje



- 1 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 14-16cm
- 2 Ploča za kuvanje sa dva kruga 21-23/12-14cm
- 3 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 18-20cm
- 4 Proširena ploča za kuvanje 17-19/26-28cm je lista preporučenih prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.

**OPASNOST:**

Pazite da na ploču za kuvanje ne padne neki predmet. Čak i mali predmeti, npr. slanik, mogu da oštete ploču za kuvanje.

Ne koristite naprsu ploču za kuvanje. Voda može ući u naprsline i prouzrokovati kratak spoj.

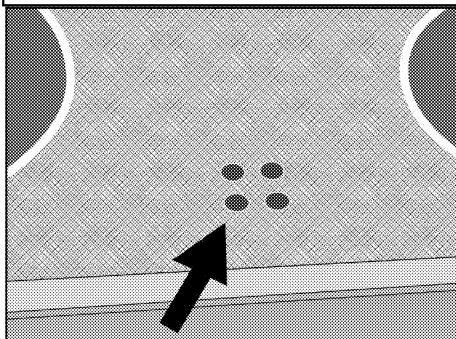
U slučaju bilo kakvog oštećenja površine (npr. vidljive naprsline), odmah isključite proizvod da biste smanjili opasnost od električnog udara.

Staklokeramička ploča za kuvanje je opremljena svetlom za rad i signalnom lampicom upozorenja za vruću zonu.

Signalna lampica upozorenja za vruću zonu označava status aktivne zone i ostaje upaljena nakon što je ringla isključena. Kada se ringla ohladi do mere kada može biti dodirnuta rukom, signalna lampica upozorenja se isključuje. Treperenje signalne lampice upozorenja za vruću zonu ne predstavlja kvar.



Brzozagrevajuće ringle staklokeramičke ploče za kuvanje se osvetljavaju kada se uključe. Ne gledajte u jaku svetlost.

**Uključivanje keramičkih ringli**

Dugme za podešavanje toplote se koristi za upravljanje ringlom. Da biste dobili željenu toplotu, dugme za podešavanje toplote ringle okrenite na odgovarajuću jačinu.

Jačina kuvanja	1	2 — 3	4 — 6
	zagrevanje	dinstanje, ključanje	kuvanje, prženje, kuvanje

Jačina kuvanja	1	2	3
	zagrevanje	dinstanje, ključanje	kuvanje, prženje, kuvanje

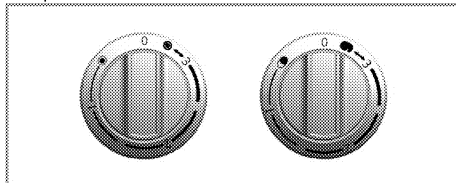
**Isključivanje keramičkih ringli**

Okrenite dugme za ringlu u položaj „ISKLJUČENO“ (gore).

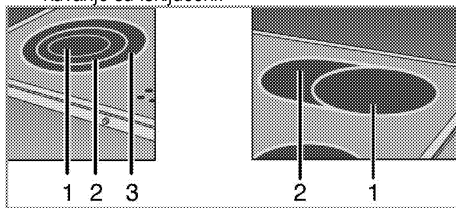
**Upotreba ringli sa više zona za kuvanje**

Ringle sa više zona za kuvanje omogućavaju vam da kuvate u šerpama različite veličine na istoj ringli. Kada su ove zone za kuvanje aktivirane, najpre se uključuje unutrašnja zona.

1. Da biste promenili prečnik aktivne zone za kuvanje, okrenite dugme u smeru kretanja kazaljke na satu.
2. Čuće se "klik" čim se prečnik grejne zone ringle promeni.

**Isključivanje ringle sa više zona za kuvanje**

1. Okrenite dugme u suprotnom smeru od kretanja kazaljke na satu do položaja "ISKLJUČENO" (gore) da biste isključili renu. Svi segmenti zone za kuvanje su isključeni.



- 1 Položaj 1
- 2 Položaj 2
- 3 Položaj 3



Položaji 2 i 3 za ringle sa više zona za kuvanje ne rade nezavisno.

## 6 Kako rukovati rernom

### Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uredaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

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



#### OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.

Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

#### Saveti za pečenje

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

#### Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, čurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

#### Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koru i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito

pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

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

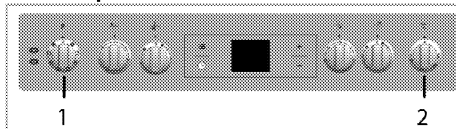


Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

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

### Kako koristiti električnu rernu

#### Izbor temperature i način rada



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

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

» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

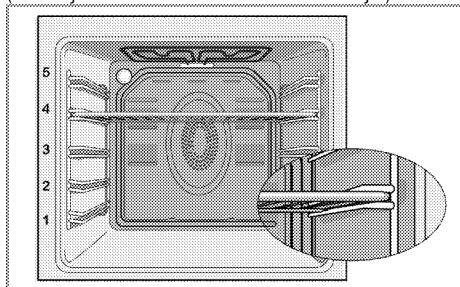
#### Isključivanje električne rerne

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

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo

police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



## Režimi rada

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

### Gornji i donji grejač



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

### Donji grejač



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



Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

### Donji/gornji grejač sa ventilatorom



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

### Rad sa ventilatorom



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

### Zagrevanje ventilatorom



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



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

Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

### "3D" funkcija



Gornji grejač, donji grejač i zagrevanje ventilatorom (u zadnjem zidu) su uključeni. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

### Full grill (Veliki roštilj)



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

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

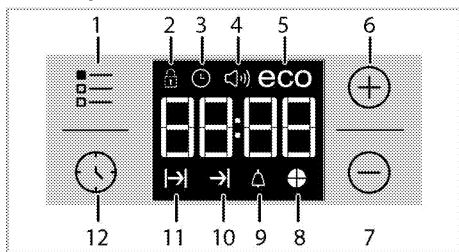
### Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

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

## Korišćenje sata rerne



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

	Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
	Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.
	Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.
	Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

### Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
  2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
  3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.

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

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

### Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

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

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
  2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
  3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
  5. Pritisnite tastere **+** / **-** da biste podesili kraj vremena kuvanja.

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

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

### » Oven timer (Vremenski programator rerne)

#### proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili.

Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.

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

7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.



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

### Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
  - » „END“ će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite **+** da aktivirate zaključavanje tipke.
  - » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol ostaje da svetli.



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

### Da deaktivirate zaključavanje tipke

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
  - » "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku **-**.
  - » "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

### Podešavanje budilnika

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

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

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.



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

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama **+** / **-**.



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

- » Posle podešavanja vremena alarma, simbol će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol će početi da trepće i oglasiće se zvučno upozorenje.

### Isključivanje alarma

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

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

### Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku **-** dok se ne pokaže "00:00".



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

### Promena tona alarma

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
2. Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera **+** / **-**.
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.
  - » Izabrani ton alarma će biti prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na ekranu.

### Menjanje vremena u danu

Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

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

### Režim štednje

Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u rerni. Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rerne isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

### Podešavanje režima štednje




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

### Onemogućavanje režima štednje

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

## Podešavanje osvetljenosti ekrana

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

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi **d-01** ili **d-02** ili **d-03** za podešavanje osvetljenosti.
2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera  / .

» Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

## Tabela vremena kuvanja

































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

## Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rerne je **donja** polica.















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

(musaka)					zatim 190	
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čuretina (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

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

### Tabela kuvanja za testiranje jela

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

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

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



## Saveti za pečenje kolača

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

## Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotreбили za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednako pečenja.



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

## Saveti za kuvanje povrća

### Pečenje na električnom roštilju

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

# zavisno od debljine

\*Prethodno zagrevajte 5 minuta

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

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

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

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

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

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

## Kako rukovati roštiljem



### UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

### Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

### Gašenje roštilja

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



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

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

## Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

## 7 Održavanje i nega

### Opšte informacije

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



#### OPASNOST:

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



#### OPASNOST:

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

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



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

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



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

### Čišćenje ploče za kuvanje

#### Staklokeramička površina

Obrišite staklokeramičku površinu (vitrokeramičku površinu) hladnom vodom, obraćajući pažnju da ne ostavljate zaostala sredstva za čišćenje, i osušite mekanom krpom. Ostaci mogu oštetiti staklokeramičku površinu prilikom sledećeg korišćenja ploče za kuvanje.

Osušene ostatke na staklokeramičkoj površini (vitrokeramičkoj površini) ne bi nikako trebalo strugati noževima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite tragove kamenca (žute mrlje) komercijalno dostupnim sredstvom za skidanje kamenca ili malom količinom sredstva za skidanje kamenca kao što je sirće ili sok od limuna.

Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na sunder i sačekajte da dobro upije. Zatim vlažnom tkaninom očistite površinu ploče za kuvanje.



Slatka hrana, kao što su kremovi i sirupi, mora se odmah očistiti i ne sme se čekati da se površina ohladi. U suprotnom, može doći do trajnog oštećenja staklokeramičke površine.

Vremenom može doći do blagog bleđenja boje na zaštitnom sloju i drugim površinama. Ovo ne utiče na rad uređaja.

Bleđenje boje i mrlje na staklokeramičkoj površini su normalna pojava, a ne oštećenje.

### Čišćenje komandne table

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



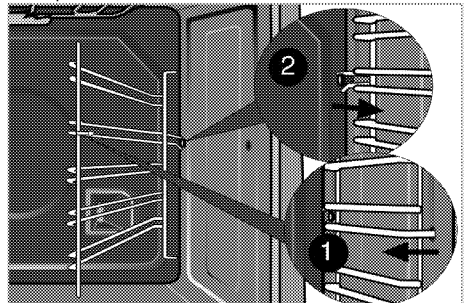
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmad, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

### Čišćenje rerne

#### Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

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

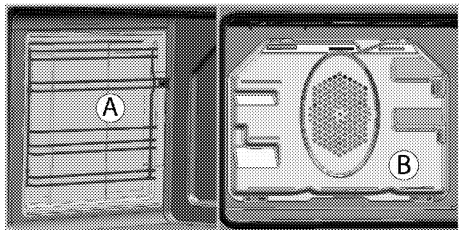
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



## Katalitički zidovi

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

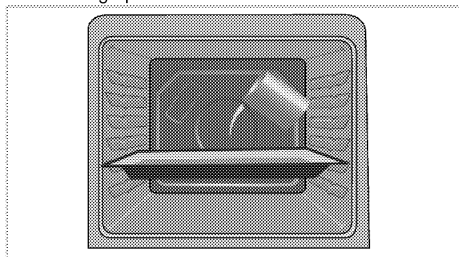
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kada se površina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



## Lako čišćenje parom

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

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



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 100°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.



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

## Čišćenje vrata rerne

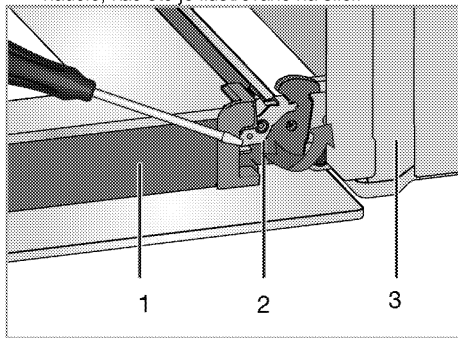
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



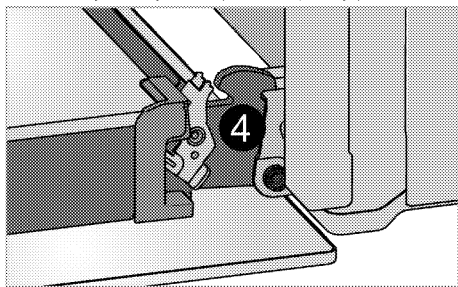
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

## Skidanje vrata rerne

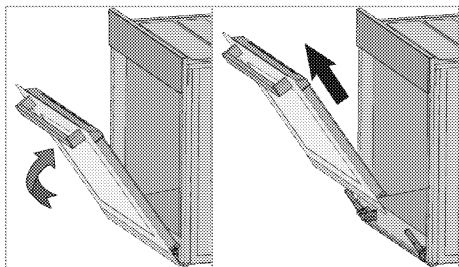
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



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



3. Prednja vrata pomerite do pola.



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

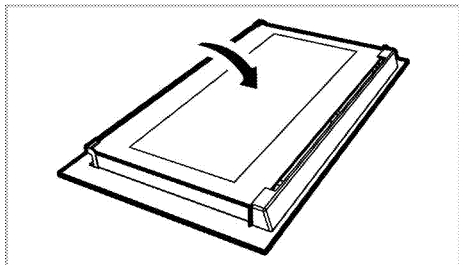


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

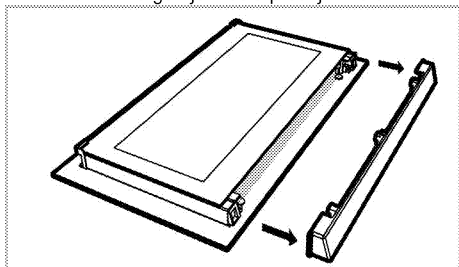
### Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

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

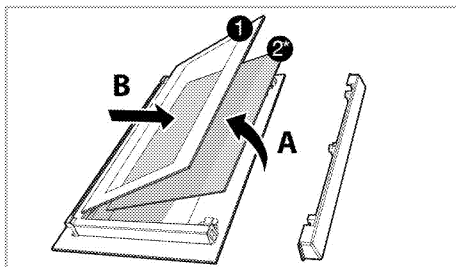
1. Otvorite vrata rerne.



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



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



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

## Zamena sijalice u rerni



### OPASNOST:

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



U ovoj pećnici se koristi sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



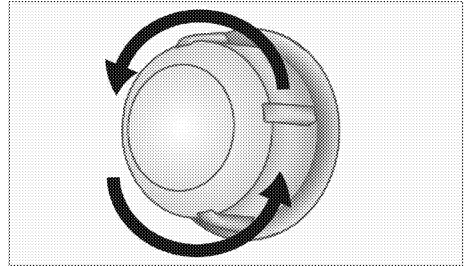
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



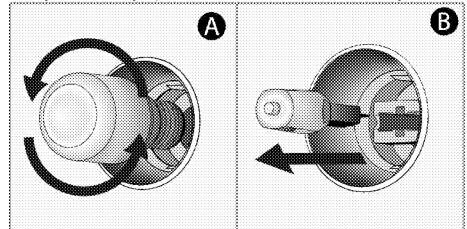
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

## Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



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



4. Namestite stakleni poklopac.

## 8 Otklanjanje kvarova

### Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

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

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

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

### Proizvod ne radi.

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

### Sijalica u rerni ne radi.

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

### Rerna ne greje.

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

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

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



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



## Pećnica

Uputstvo za upotrebu



## Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

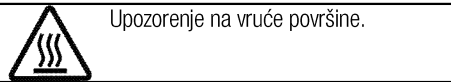
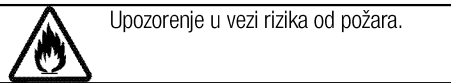
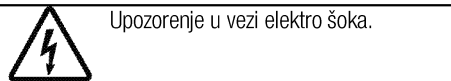
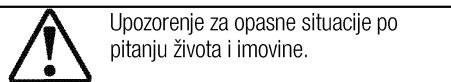
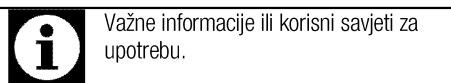
Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

### Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



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



**1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4**

Opće mjere sigurnosti .....	4
Električna sigurnost .....	4
Sigurnost proizvoda .....	5
Predviđena upotreba .....	8
Sigurnost za djecu .....	8
Odlaganje starog proizvoda .....	9
Odlaganje materijala za pakovanje .....	9

**2 Opće informacije 10**

Pregled .....	10
Sadržaj pakovanja .....	11
Tehničke specifikacije .....	12

**3 Instalacija 13**

Prije instalacije .....	13
Instalacija i povezivanje .....	14
Odlaganje starog proizvoda .....	15

**4 Priprema 16**

Savjeti za uštedu energije .....	16
Prva upotreba .....	16
Podешavanje vremena .....	16
Prvo čišćenje uređaja .....	16
Početno zagrijavanje .....	17

**5 Kako koristiti ploču za kuhanje 18**

Opšte informacije o kuhanju .....	18
Upotreba ploče za kuhanje .....	18

**6 Kako rukovati pećnicom 20**

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju .....	20
Kako rukovati električnom pećnicom .....	20
Načini rada .....	21
Upotreba sata pećnice .....	22
Tabela vremena kuhanja .....	24
Kako rukovati roštiljom .....	26
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja .....	26

**7 Održavanje i njega 27**

Opšte informacije .....	27
Čišćenje ploče za kuhanje .....	27
Čišćenje kontrolne ploče .....	27
Čišćenje pećnice .....	27
Skidanje vrata pećnice .....	28
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima .....	29
Zamjena svjetla u pećnici .....	29

**8 Rješavanje problema 31**

## **1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš**

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

### **Opće mjere sigurnosti**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeden nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.  
Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.  
Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se

koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .

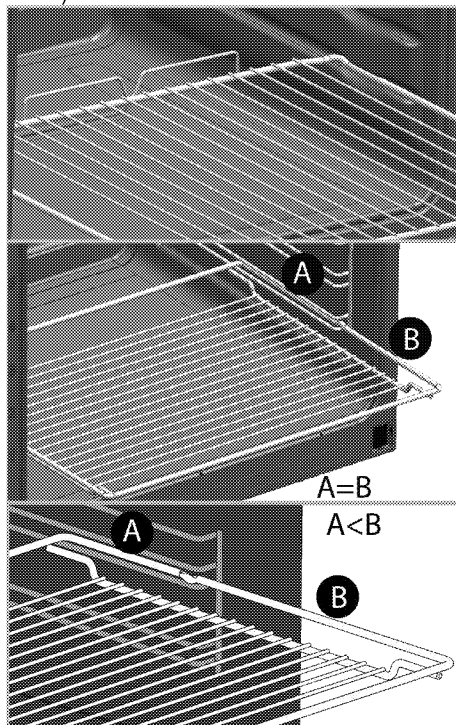
- Nikada ne postavljajte proizvod na tepih-pokrivene podove. U spurotnom, manjak protoka zraka ispod proizvoda će prouzrokovati pregrijavanje električnih dijelova. To će prouzrokovati probleme s vašim proizvodom.
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

### **Električna sigurnost**

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!

- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
  - Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
  - Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
  - Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
  - Koristite samo kabal za priključivanje koji je specificiran u odjeljku "Tehničke specifikacije".
  - Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
  - Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
  - Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
  - Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
  - U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
  - Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.
- Sigurnost proizvoda**
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrela za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
  - Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posude ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)  
Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku  
Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijnih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.
- UPOZORENJE: Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Proizvod se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na neku podlogu ili postolje.
- UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.
- OPREZ: Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve električne grijaće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemojte dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može prouzrokovati pomjeranje

posude. Stoga, vodite računa da je površina pećnice i dno posuda uvijek suho.

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

### **Predviđena upotreba**

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd.

vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.

- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

### **Sigurnost za djecu**

- **UPOZORENJE:** Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

## Odlaganje starog proizvoda

### Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke

opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

### Usklađenost sa RoHS Direktivom:

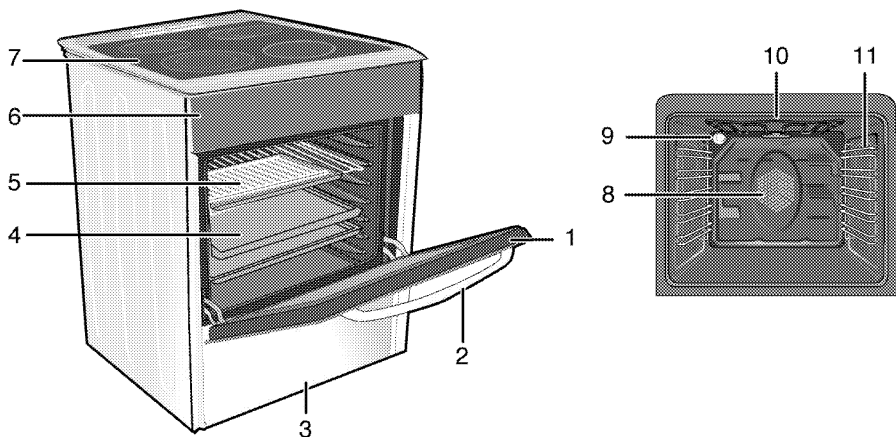
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

### Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

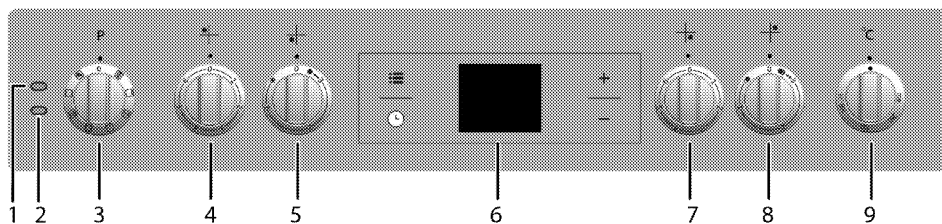
## 2 Opće informacije

### Pregled



- 1 Prednja vrata
- 2 Drška
- 3 Donja ladica
- 4 Pladanj
- 5 Žičani nosač
- 6 Upravljačka ploča

- 7 Ploča gorionika
- 8 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 9 Lampa
- 10 Grijni element roštilja
- 11 Položaji police



- 1 Lampica upozorenja
- 2 Termostatska lampa
- 3 Funkcijska sklopka
- 4 Ploča za kuhanje sa jednim kolom Stražnji lijevi
- 5 Ploča za kuhanje sa dva kola Prednji lijevi
- 6 Digitalni mjerač vremena
- 7 Ploča za kuhanje sa jednim kolom Prednji desni
- 8 Proširena ploča za kuhanje Stražnji desni
- 9 Termostatska sklopka



## Sadržaj pakovanja

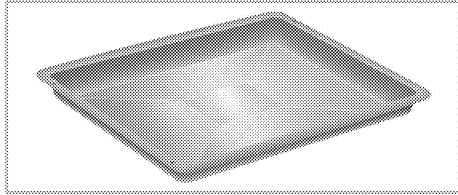


Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1. **Uputstvo za upotrebu**

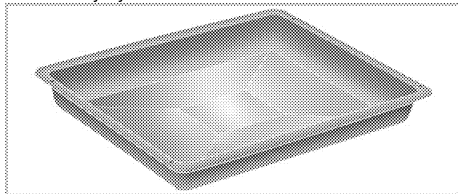
2. **Standardni pladanj**

Upotrebljava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



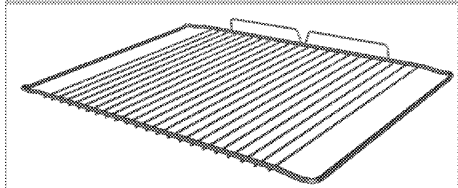
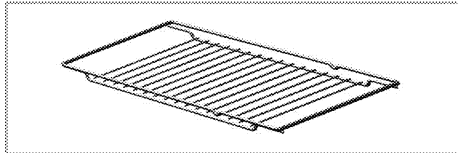
3. **Duboki pladanj**

Upotrebljava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.



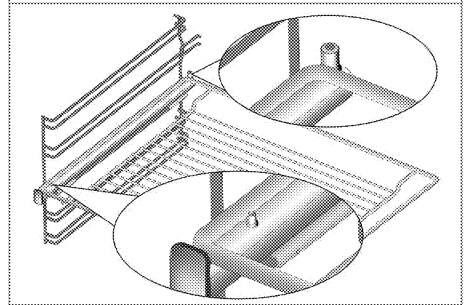
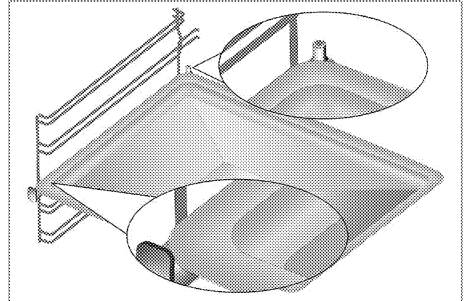
4. **Rešetka roštilja**

Upotrebljava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.



5. **Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalce**  
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač. Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



## Tehničke specifikacije

<b>OPŠTI</b>	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	9.9 kW
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>PLOČA ZA KUHANJE</b>	
<b>Gorionici</b>	
Stražnji lijevi	<b>Ploča za kuhanje sa jednim kolom</b>
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Prednji lijevi	<b>Ploča za kuhanje sa dva kola</b>
Dimenzije	210/120 mm
Snaga	2200/750 W
Prednji desni	<b>Ploča za kuhanje sa jednim kolom</b>
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
Stražnji desni	<b>Proširena ploča za kuhanje</b>
Dimenzije	170/265 mm
Snaga	1500/2400 W
<b>PEĆNICA/ROŠTILJ</b>	
Glavna pećnica	<b>Multifunkcijska pećnica</b>
Unutrašnja lampica	15–25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

#

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje).

Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1- Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.



Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.



Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.



vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

### 3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.



Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.



#### OPASNOST:

Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.



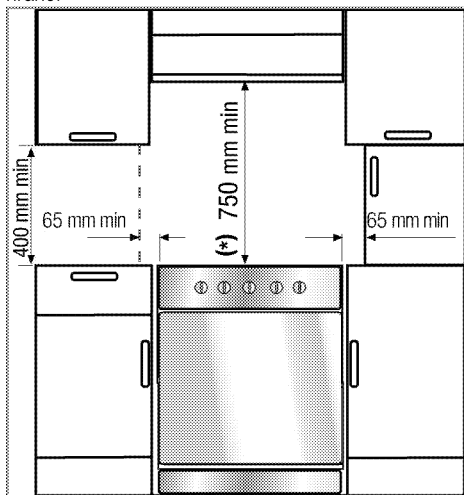
#### OPASNOST:

Prije instalacije, izvršiti vizuelno proveru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

#### Prije instalacije

Da bi se osiguralo da ispod uređaja postoji prostor za zrak, što je od ključnog značaja, preporučujemo da se uređaj postavi na čvrstu podlogu i da nožice ne utonu u tepih ili bilo kakav meki prekrivač za pod.

Kuhinjski pod mora biti takav da može podnositi težinu uređaja i dodatnu težinu posuda i pribora za kuhanje i hrane.



- Može se koristiti uz ormariće sa obje strane, ali da bi se ostvarila minimalna udaljenost od 400mm iznad nivoa ploče za kuhanje, ostavite

zazor sa strane od 65mm između uređaja i zida, pregrade ili visokog plakara.

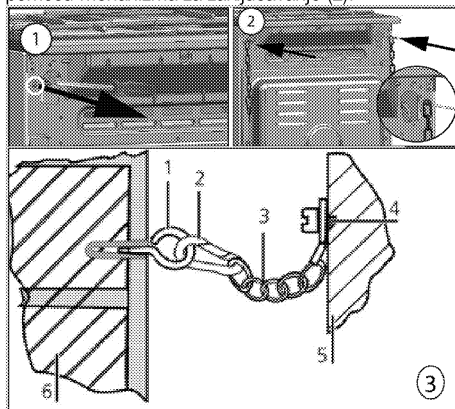
- Može se koristiti i kao samostojeći uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (\*) Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje (min 650 mm).
- Uređaj odgovara klasi uređaja 1, tj. može se postavljati sa stražnjim dijelom i **jednom** stranom uz kuhinjske zidove, kuhinjski namještaj ili opremu bilo koje veličine. Kuhinjski namještaj ili oprema sa **druge** strane mogu biti samo iste veličine ili manji.
- Kuhinjski namještaj koj se postavlja pored uređaja mora biti otporan na toplotu (minimalno 100 °C).

#### Sigurnosni lanac

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem dva sigurnosna lanca koji se isporučuju uz pećnicu.

Pričvrstite kuku (1) koristeći odgovarajući klin na kuhinjski zid (6) i povežite sigurnosni lanac (3) na kuku pomoću mehanizma za zaključavanje (2).

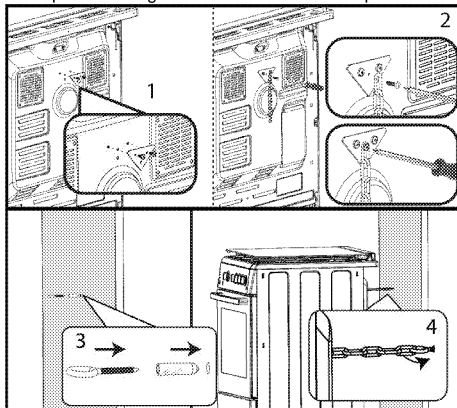


- Kuka za stabilnost
- Mehanizam za zaključavanje
- Sigurnosni lanac
- Čvrsto pričvrstite lanac na stražnji dio štednjaka
- Stražnji dio štednjaka
- Kuhinjski zid

## Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem isporučenog jednog sigurnosnog lanca na vašoj pećnici.

Slijedite dolje navedene korake koji su dati na slici da biste pričvrstili sigurnosni lanac na vašem proizvodu.



**i** Lanac za stabilnost treba biti kratak koliko god je to praktično moguće kako bi se izbjeglo naginjanje pećnice prema narprijed i dijagonalno da bi se izbjeglo naginjanje pećnice na stranu.

Lanac za stabilnost štednjaka za štednjake koji nisu dizajnirani sa prorezom za konzolno pričvršćivanje.

## Instalacija i povezivanje

Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarim pravilima instalacije.

**i** Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.


- Proizvod trebaju prenositi najmanje dvije osobe.
- Proizvod se mora postaviti direktno na pod. Ne smije se stavljati na neku podlogu ili postolje.


**i** Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod. Vrata, ručka ili baglame se mogu oštetiti.

## Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog


korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.

**OPASNOST:**  
 Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

**OPASNOST:**  
 Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Pločica sa podacima o napajanju može se vidjeti kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjem zidu jedinice, ovisno o tipu jedinice.

Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

**OPASNOST:**  
 Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja. Postoji rizik od elektro šoka!

## Spajanje napojnog kabla

**i** Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

1. **Ako napojni kabal nije ispušten uz vaš proizvod**, napojni kabal koji odaberete iz tabele (*Tehničke specifikacije, Stranica 12*) u skladu sa elektro instalacijama u vašem domu mora biti spojen na vaš proizvod slijedeći uputstva u dijagramu kablova.

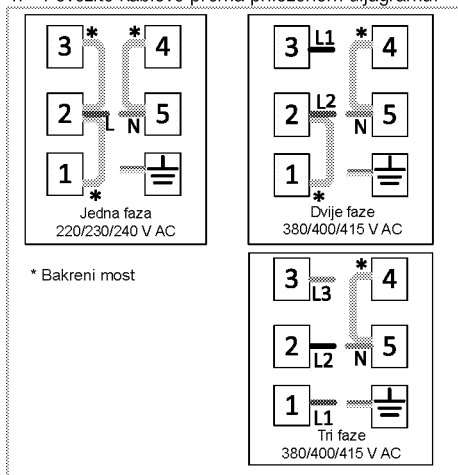
Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida

moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.



Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

2. Otvorite odvijaćem poklopac priključnog bloka.
3. Umetnite napojni kabal kroz objumnicu za kabal ispod priključka i pričvrstite ga na glavno tijelo s integrisanim vijkom na komponenti objumnice za kabal.
4. Povežite kablove prema priloženom dijagramu.



5. Nakon što ste završili spajanje žica, zatvorite poklopac priključnog bloka.
6. Vodite napojni kabal tako da ne dođe u kontakt s proizvodom i da ne bude prignječen između proizvoda i zida.



Napojni kabal ne smije biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite proizvod prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**  
Vibriranje tokom kuhanja može prouzrokovati pomjeranje posuda za kuhanje. Ova opasna situacija se može izbjeći ukoliko je porizvod ravan i balansiran.  
Radi vaše vlastite sigurnosti molimo osigurajte da je proizvod ravan tako što ćete podesiti njegove nožice na dnu okrećući ih lijevo ili desno i poravnajte sa radnom pločom.

### Završna provjera

1. Ponovo spojite proizvod na električnu mrežu.
2. Provjerite električne funkcije.

### Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.



Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.



Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

## 4 Priprema

### Savjeti za uštedu energije

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

- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrzните zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje. Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.
- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.
- Za duža kuhanja, isključite zonu kuhanja 5 ili 10 minuta prije isteka vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% koristeći preostalu toplotu.

### Prva upotreba

#### Podešavanje vremena



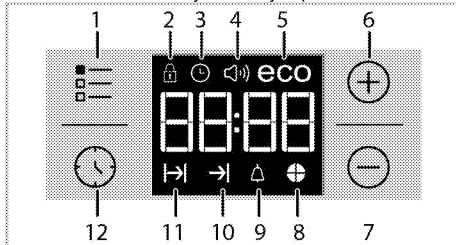
Dok vršite bilo kakva podešavanja, odgovarajući simboli na displeju će treptati.

Nakon što ste prvi put uključili rernu, pritisnite tipke **+** / **-** da podesite vrijeme u toku dana.



Za modele s kontrolnom na dodir, prvo dodirnite i zatim koristite **+** / **-** da biste podesili vrijeme tokom dana.

Potvrdite postavku dodiranjem simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke.



- 1 Tipka za podešavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine alarma (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za Eco režim rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol za vrijeme
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program



Ako inicijalno vrijeme nije podešeno, sat će početi s odbrojavanjem počevši od **12:00** i prikazaće se simbol . Kad vrijeme bude podešeno, taj će simbol nestati.



Trenutne postavke vremena će se poništiti u slučaju prekida u napajanju. Potrebno ih je ponovo podesiti.

#### Prvo čišćenje uređaja



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

### Početno zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.



#### UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

### Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.

4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 20.*
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 20*

### Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 26.*
4. Pustite pećnicu da radi oko 15 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 26*



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

## 5 Kako koristiti ploču za kuhanje

### Opšte informacije o kuhanju



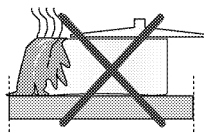
Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu.

- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i nježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste spriječili grijanje ručki. Nemojte stavljati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako naginju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijske posude na njih. Odmah očistite svaku otopinu od tih materijala sa površine. Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time spriječiti da jela kipe van. Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja. Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu

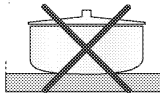
kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

### Savjeti za staklokeramičke ploče za kuhanje

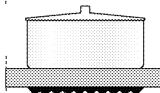
- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i velike temperaturne razlike ne utiču na nju.
- Nemojte koristiti staklokeramičku površinu kao mjesto za skladištenje ili kao ploču za rezanje.
- Koristite samo tave i drugo posuđe sa mašinski obrađenim dnom. Oštre ivice izazivaju ogrebotine na površini.
- Nemojte koristiti aluminijske posude i tave. Aluminij oštećuje staklokeramičku površinu.



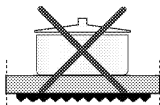
Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar.



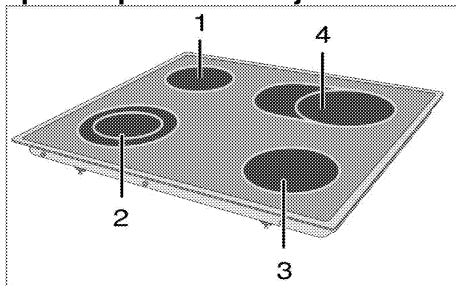
Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnom.



Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnom. One osiguravaju lakši prenos toplote. Ako je prečnik duboke tave premal, energija će se rasipati.



### Upotreba ploče za kuhanje



- 1 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 14-16cm
- 2 Ploča za kuhanje sa dva kola 21-23/12-14cm
- 3 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 18-20cm
- 4 Proširena ploča za kuhanje 17-19/26-28cm je popis predloženih prečnika posuda koje treba koristiti na odgovarajućim gorionicima.



**OPASNOST:**

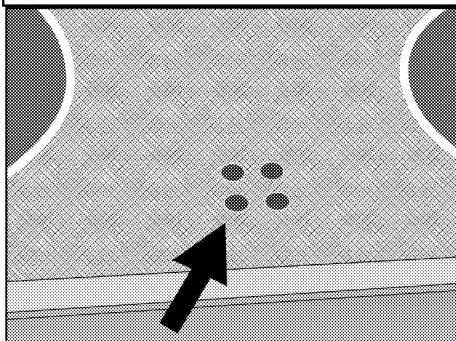
Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje. Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj. U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

Staklokeramička ploča za kuhanje je opremljena sa radnim svjetlom i indikatorom upozorenja za vruću zonu.

Indikator upozorenja za vruću zonu naznačava status aktivne zone i ostaje svijetliti nakon što se ploča isključi. Kada se temperatura ploče ohladi na nivo da se može dodirnuti rukom, indikator upozorenja se gasi. Svjetlucaje indikatora upozorenja vruće zone nije greška.



Brzoključive staklokeramičke ploče za kuhanje emitiraju jako svjetlo kada su uključene. Nemojte zuriti u jarko svjetlo.

**Uključivanje keramičkih ploča**

Kontrolne sklopke na ploči za kuhanje koriste se za uključivanje/isključivanje ringli. Za postizanje željene snage kuhanja, okrenite odgovarajuće sklopke na ploči za kuhanje u odgovarajući položaj.

Jačina kuhanja	1	2 – 3	4 – 6
	zagrijavanje	pirjanje, krčkanje	kuhanje, prženje, vrenje

Jačina kuhanja	1	2	3
	zagrijavanje	pirjanje, krčkanje	kuhanje, prženje, vrenje

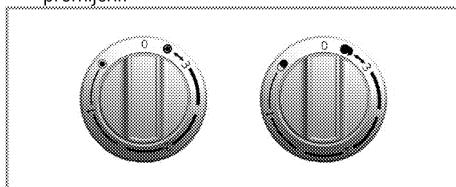
**Isključivanje keramičkih ploča**

Okrenite tipku ploče na OFF (gornji) položaj.

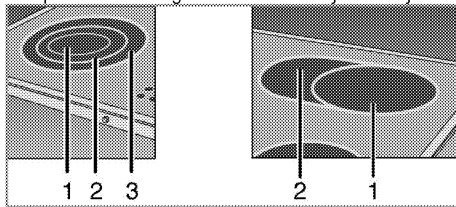
**Upotreba više-segmentiranih zona kuhanja**

Više-segmentirane zone kuhanja omogućavaju kuhanje s različitim veličinama dubokih tava na istoj zoni kuhanja. Kada se ove zone kuhanja aktiviraju, prvo se pali unutrašnja zona kuhanja.

1. Da bi se promijenio prečnik aktivne zone kuhanja, treba okrenuti upravljačku tipku u smjeru kazaljke na satu.
2. Čuti će se zvuk "klik" čim se radius ringle promijeni.

**Isključivanje više-segmentnih zona kuhanja**

1. Okrenite tipku brojača u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (isključeno) (prema gore) da isključite pećnicu. Svi segmenti zone kuhanja su isključeni.



- 1 Položaj 1
- 2 Položaj 2
- 3 Položaj 3



Položaj 2 i 3 više-segmentiranih zona kuhanja ne rade samostalno.

## 6 Kako rukovati pećnicom

### Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



#### UPOZORENJE

Vruće površine izazivaju opekotine! Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.



#### OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para. Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

### Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijske posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

### Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa začimima poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.
- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplotu.

### Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koru i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni ražnjici i kobasice posebno su podnesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetki ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite žičanu policu ili pladanj za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na žičanoj polici, gurnite pladanj za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Pladanj za pečenje koji trebate gurnuti mora biti odgovarajuće veličine tako da obuhvata cijelo područje za roštiljanje. Ovaj pladanj možda neće biti isporučen uz proizvod. Dodajte malo vode u pladanj za pečenje radi lakšeg čišćenja.

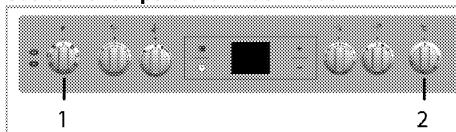


Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.

Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

## Kako rukovati električnom pećnicom

### Odaberite temperaturu i način rada



1 Funkcijska sklopka

2 Termostatska sklopka

1. Podesite funkcijsku sklopku na željeni režim rada.
2. Podesite tipku temperature na željenu temperaturu.

» Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tokom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

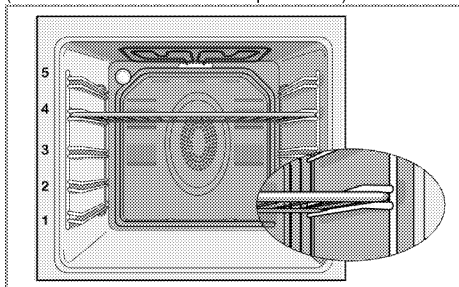
### Isključivanje električne pećnice

Okrenite funkcijsku sklopku i tipku za temperaturu u položaj isključeno (prema gore).

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici.

Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice. Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja.

(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)



## Načini rada

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

### Gornje i donje zagrijavanje



Gornje i donje zagrijavanje su u funkciji. Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom.

### Zagrijavanje dna



Samo zagrijavanje donje strane je u funkciji. To je pogodno za pizze i za kasnije rumenjenje hrane s donje strane.



Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

### Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Gornji i donji grijači plus ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

### Rad sa ventilatorom



Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hladi.

### Zagrijavanje ventilatorom



Zagrijavanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) je u funkciji.



Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Prethodno zagrijavanje u većini slučajeva nije potrebno. Pogodno za kuhanje vaše hrane na različitim nivoima nosača. Podesno za pripremanje hrane na više plehova. Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

### "3D" funkcija



Gornji i donji grijači i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) su u funkciji. Hrana se kuha ravnomjerno i brzo svuda oko. Kuhanje samo sa jednim plehom.

### Puni roštilj



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

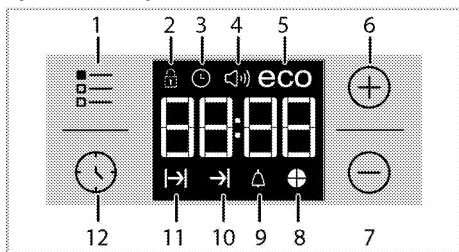
### Roštilj+ventilator



Efekat roštilja nije jak kao kod punog roštilja

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za prženje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

## Upotreba sata pećnice



- 1 Tipka za podešavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine alarma (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za Eco režim rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol za vrijeme
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program

	Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta. Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu.
	Dok vršite bilo kakva podešavanja, odgovarajući simboli će treptati na displeju. Morate sačekati neko vrijeme da bi postavke postale aktivne.
	Ako nema nikakvih postavki kuhanja, vrijeme u toku dana se ne može podesiti.
	Ako se vrijeme kuhanja postavi kad počnete kuhati, prikazaće se preostalo vrijeme.

### Kuhanje pomoću podešavanja vremena kuhanja;

Rernu možete podesiti da prestane s radom na kraju određenog vremena tako što ćete vrijeme kuhanja podesiti na tajmeru.

1. Odaberite funkciju za kuhanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.
3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama **+** / **-**.

» » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju.

4. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
- » Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada. Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog dijela se gasi. Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.

### Podešavanje kraja vremena kuhanja na kasnije vrijeme;

Nakon podešavanja vremena kuhanja na tajmeru, kraj vremena kuhanja možete podesiti na kasnije vrijeme.

1. Odaberite funkciju za kuhanje.
  2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.
  3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama **+** / **-**.
- » » Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol će se trajno pojaviti na displeju.
4. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju označavajući kraj vremena kuhanja.
  5. Pritisnite tipke **+** / **-** da podesite kraj vremena kuhanja.

» Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol plus simbol i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju. Kad kuhanje počne, simbol nestaje.

6. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.

» **Programator pećnice računa vrijeme početka oduzimajući vrijeme kuhanja od kraja vremena kuhanja koje ste podesili.** Izabrani način rada se aktivira kad dođe vrijeme za početak kuhanja i pećnica je zagrijana na podešenu temperaturu. Ova temperatura se održava do kraja vremena kuhanja.

» Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada. Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog dijela se gasi. Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.

7. Kad se završi proces kuhanja, na displeju se pojavljuje "End" i tajmer šalje zvučno upozorenje.
8. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.



Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi s radom. Okrenite dugme za temperaturu i dugme funkcije na položaj "0" (isključeno) da isključite rernu da ne bi ponovo počela raditi kad se utiša upozorenje.

### Aktiviranje zaključavanja tipki

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki možete spriječiti mijenjanje zadanih parametara na remi.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju.
- » Na displeju će se pojaviti "OFF".
2. Pritisnite da biste aktivirali zaključavanje tipki.
- » Kada je zaključavanje tipki aktivirano, "On" se pojavljuje na displeju, a simbol ostaje upaljen.



Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki se ne otkazuje u slučaju prekida u napajanju.

### Da biste deaktivirali zaključavanje tipki

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju.
- » Na displeju će se pojaviti "On".
2. Isključite zaključavanje tipki pritiskom na tipku .
- » "OFF" će se pojaviti kada je deaktivirano zaključavanje tipki.

### Podešavanje sata s alarmom

Osim za programiranje kuhanja, tajmer možete koristiti za bilo koje upozorenje ili podsjetnik.

Sat s alarmom ne utiče na funkcije rerne. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kad u određeno vrijeme želite okrenuti hranu u rerni. Tajmer će vam poslati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju.



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Podesite vrijeme trajanja alarma tako što ćete koristiti tipke / .



Funkcijske tipke za ton alarma, vrijeme u toku dana, svjetlina ekrana i tipke za temperaturu bi trebale biti u položaju 0 (ISKLJ.).

- » Kad je vrijeme alarma podešeno, simbol će ostati upaljen i vrijeme alarma će se pojaviti na displeju.
3. Kad istekne vrijeme alarma, simbol počinje treperiti i oglašava se zvučno upozorenje.

### Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.

### Otkazivanje alarma;

1. Da isključite alarm, dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju.
2. Pritisnite i držite tipku dok se ne prikaže "00:00".



Prikazaće se vrijeme alarma. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni istovremeno, prikazaće se kraće vrijeme.

### Promjena tona alarma

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju.
2. Podesite željeni ton alarma s tipkama / .
3. Podešeni ton će se aktivirati za kratko vrijeme.
- » Izabrani ton alarma biće prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na displeju.

### Mijenjanje vremena tokom dana

Da promijenite vrijeme tokom dana koje ste ranije podesili:

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju.
2. Podesite vrijeme tokom dana s tipkama / .
3. Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

### Ekonomični režim rada

Ekonomičnim režimom rada možete uštediti energiju dok kuhate tako što ćete podesiti vrijeme kuhanja u rerni.

Isključivanjem grijača prije kraja vremena kuhanja, ovaj režim završava kuhanje s unutrašnjom temperaturom rerne.

### Podešavanje ekonomičnog režima rada


1. Dodirnite simbol dok se simbol ne pojavi na displeju.
- » Na displeju će se pojaviti "OFF".
2. Uključite ekonomični režim rada dodiranjem tipke .
- » Kada je zaključavanje tipki aktivirano, "On" se pojavljuje na displeju, a simbol ostaje upaljen.

### Isključivanje ekonomičnog režima rada

1. Dodirnite simbol dok se simbol ne pojavi na displeju.
- » Na displeju će se pojaviti "On".
2. Isključite ekonomični režim rada dodiranjem tipke .
- » "Off" će se pojaviti kad je deaktivirano zaključavanje tipki.

### Podešavanje osvjetljenja ekrana

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

1. Dodirnite  dok se **d-01** ili **d-02** ili **d-03** ne pojavi na displeju označavajući osvjetljenje displeja.
  2. Podesite željeno osvjetljenje s tipkama **+**/**-**.
- » Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

## Pečenje i prženje






























1. polica pećnice je donjapolica.

### Tabela vremena kuhanja



Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.















Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	180	25 ... 30
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pladanj	Staklena/metalna pravougaona tava na rešetci roštilja**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200 ... 220	15 ... 20

Govedi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max. zatim 190	70 ... 90
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max. zatim 190	60 ... 80
Pileće pečenje (1,8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max. zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max. zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čurka (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.  
\* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.  
\*\* Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

### Tabela kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Shortbread	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita s jabukama	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	180	50 ... 60
	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	170	50 ... 60

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.  
\* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.  
\*\* Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

### Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10.
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhanu dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

### Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije kuhana, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno rasporediti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.



Pecite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

### Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhajte ga u tavi sa poklopcem

### Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	Rešetka roštilja	4..5	250/max	20...25 min. #
Pileći odrezak	Rešetka roštilja	4..5	250/max	25...35 min.
Sjeckana janjetina	Rešetka roštilja	4..5	250/max	20...25 min.
Govede pečenje	Rešetka roštilja	4..5	250/max	25...30 min. #
Sjeckana teletina	Rešetka roštilja	4..5	250/max	25...30 min. #
Tost *	Rešetka roštilja	4	250/max	1...3 min.

# ovisno o debljini

\*Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

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

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Tost	Rešetka roštilja	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Rešetka roštilja	4	250/max	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5 minuta za prženje svake vrste hrane.

umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.

- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

### Kako rukovati roštiljom



#### UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

#### Uključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijski sklopku do željenog simbola roštilja.
2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, uradite prethodno zagrijavanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

#### Isključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijsku sklopku u položaj Off (isključeno) (prema gore).



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.

Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.

Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

### Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja



## 7 Održavanje i njega

### Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.



#### OPASNOST:

Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!



#### OPASNOST:

Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisano nakon čišćenja i sve što je proljevano da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoxa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.



Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

### Čišćenje ploče za kuhanje.

#### Staklo-keramička površina

Obrišite staklo-keramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom, obračavajući pažnju da ne ostavljate ostatke sredstva za čišćenje, a potom osušite mekanom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja.

Osušene ostatke na staklo-keramičkoj površini (vitrokeramika) ni pod kakvim okolnostima ne bi trebalo strugati oštrim predmetima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Odstranite mrlje od kalcija (žute mrlje) pomoću komercijalno dostupnih odstranjivača vapna ili manjom količinom odstranjivača vapna poput octa ili soka od limuna.

Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na spužvu i sačekajte da se dobro upije.

Zatim očistite površinu ploče za kuhanje vlažnom krpom.



Hrana na bazi šećera kao što su jake kreme i sirupi mora se odmah očistiti, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklo-keramička površina se može trajno oštetiti.

Blago blijedenje boje se može pojaviti na premazima ili drugim površinama tokom vremena. Ovo ne utiče na rad proizvoda.

Blijedenje boje i mrlje na staklo keramičkoj površini je normalna pojava, nije greška.

### Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.



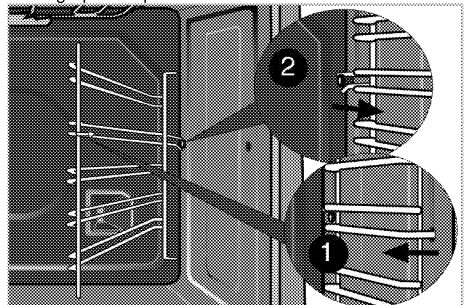
Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

### Čišćenje pećnice

#### Čišćenje bočnih zidova(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

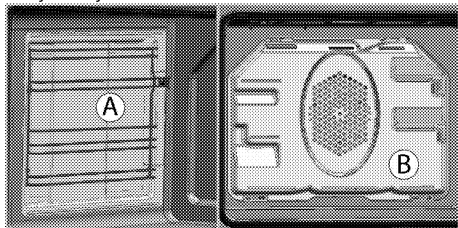
1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.



## Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

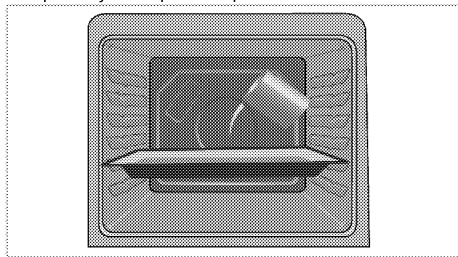
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju mast i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.



## Lako čišćenje parom

To osigurava lako čišćenje jer se prijavština (bez predugog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnici.



3. Postavite pećnicu na jednostavan način rada čišćenje parom i rade na 100 ° C 25 minuta.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojana zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.

**i** U toku režima laganog čišćenja pomoću pare, voda se postavlja u pladanj tako da se ostaci/prijavština u unutrašnjosti pećnice isparavaju i kondenzuju u šupljinu pećnice i unutrašnje staklo pećnice, tako da voda može da kaplje kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

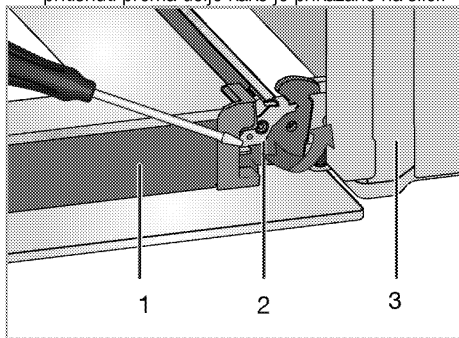
## Čišćenje vrata pećnice

Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.

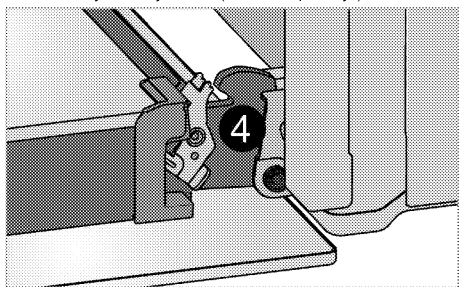
**i** Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgrebati površina i uništiti staklo.

## Skidanje vrata pećnice

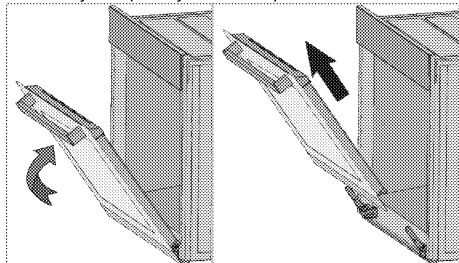
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.



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



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.



- Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.

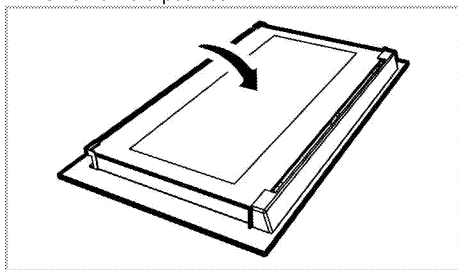
**i** Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

## Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

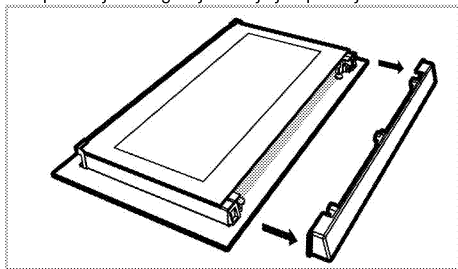
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.

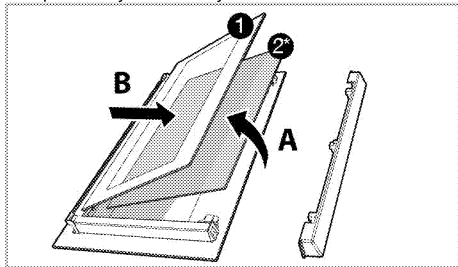
- Otvorite vrata pećnice.



- Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



- Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru A i povucite je van u smjeru B.




- Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča

- Unutrašnja staklena ploča (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
- Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom (2); ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
- Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2). postavite zarubljeni ugao staklene ploče tako da ostane u zarubljenom uglu plastičnog proreza. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prorez u blizini najskrovitije staklene ploče (1).
- Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da se donji ugao najskrovitija (unutrašnja) staklena ploče (1) smjesti u donji plastični prorez.
- Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk "klik".

## Zamjena svjetla u pećnici

**OPASNOST:**

 Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.  
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

**i** U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.

**i** Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.

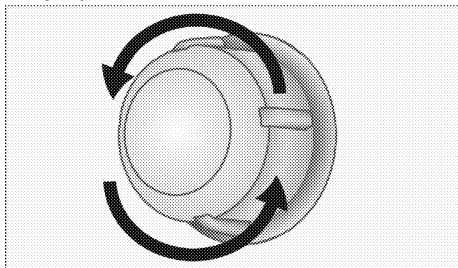
**i** Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvijetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.

**i** Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

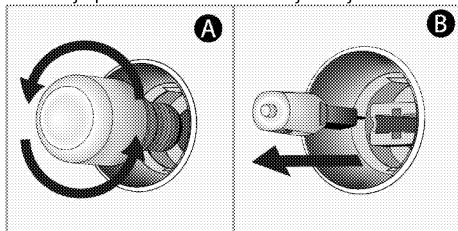
## Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

- Iskopčajte proizvod sa napajanja.

2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

## 8 Rješavanje problema

### **Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.**

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

### **Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.**

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

### **Proizvod ne radi.**

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kabl.*

### **Svjetlo u pećnici ne radi.**

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

### **Pećnica se ne zagrijava.**

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Kod modea koji su opremljeni programatorom, programator nije podešen. >>> *Podesite vrijeme.* (Kod proizvoda sa mikrovalnom pećnicom, programator upravlja samo mikrovalnom pećnicom.)
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

### **(Kod modela sa programatorom) ekran sata trepće ili simbol sata svijetli.**

- Ranije se dogodio prekid u napajanju. >>> *Podesite vrijeme / isključite proizvod i zatim ga ponovo uključite.*



Ukoliko ne možete ukloniti problem čak i ako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.



# beko

Рерна  
Упатство за корисникот



МК

## Прочитајте го ова упатство прво!

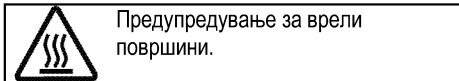
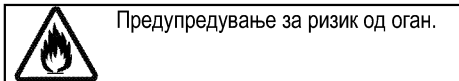
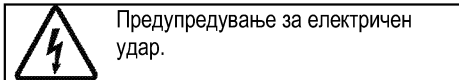
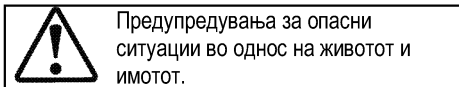
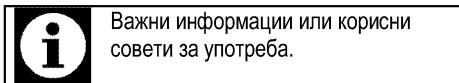
Почитуван потрошувачу,

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

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

### Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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



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

Општа безбедност .....	4
Електрична безбедност.....	5
Безбедност на производот.....	6
Наменета употреба.....	9
Безбедност за децата .....	9
Фрлање на стариот производ .....	9
Фрлање на материјалот за пакување .....	10

**2 Општи информации 11**

Преглед .....	11
Содржина на пакувањето.....	12
Технички спецификации.....	13

**3 Инсталација 14**

Пред поставување .....	14
Поставување и поврзување .....	15
Фрлање на стариот производ .....	17

**4 Подготовка 18**

Совети за штедење енергија .....	18
Првична употреба .....	18
Поставување на времето .....	18
Прво чистење на производот.....	19
Воведно загревање.....	19

**5 Како Се Користи Плочата 20**

Општи информации за готвењето.....	20
Употреба на плочата .....	21

**6 Како се ракува со рерната 23**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот. ....	23
Како се работи со електричната рерна .....	23
Работни режими .....	24
Употреба на часовникот на рерната .....	25
Табела со времиња за готвење.....	27
Како се работи со грилот.....	30
Табела со времиња на готвење за грил.....	30

**7 Одржување и грижа 31**

Општи информации.....	31
Чистење на плочата .....	31
Чистење на контролниот панел.....	31
Чистење на рерната .....	31
Вадење на вратата на рерната .....	32
Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	33
Замена на светилката во рерната.....	34

**8 Решавање проблеми 35**

## **1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина**

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

### **Општа безбедност**

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.  
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
  - Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.
- Децата под надзор не смее да си играат со уредот.
- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
  - Никогаш не ставајте го производот на под покриен со килим. Недостатокот на проток на воздух под производот може да предизвика прегревање на електричните делови. Така може да се предизвикаат проблеми кај производот.
  - Постапувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
  - Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.

- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

### Електрична безбедност

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

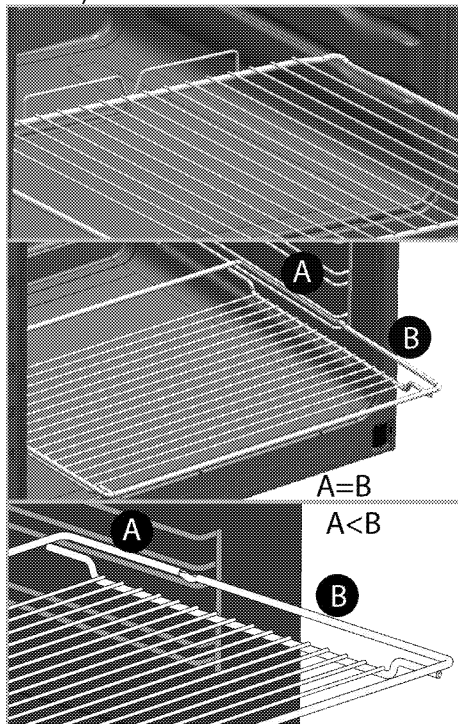
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Користете само кабел за поврзување посочен во „Технички спецификации“.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

#### Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

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



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

- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна

врата за да се одбегне прегревање.

- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
- Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја

површината на производот. Не користете го производот..

- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
  - Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и дното на тенџерињата се секогаш суви.
  - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.
- За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:
- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
  - Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,

- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,
- Наменета употреба
- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
  - **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
  - Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
  - Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
  - Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

### Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги

материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.

- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

### Фрлање на стариот производ

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



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

### **Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:**

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

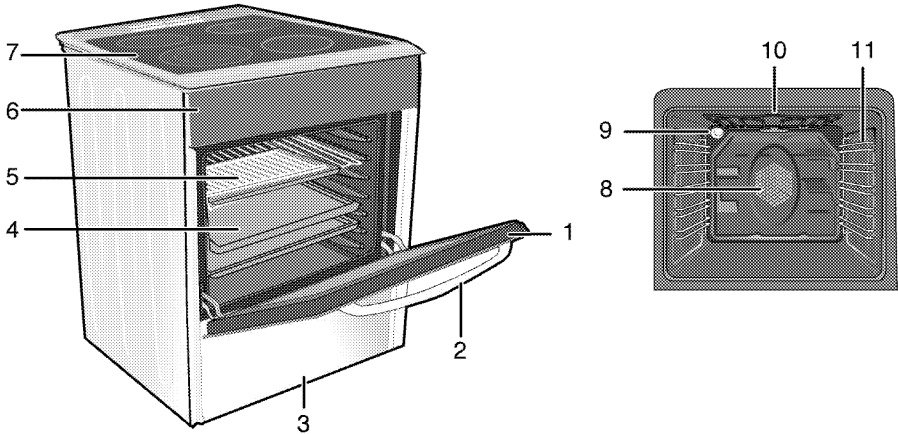
### **Фрлање на материјалот за пакување**

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



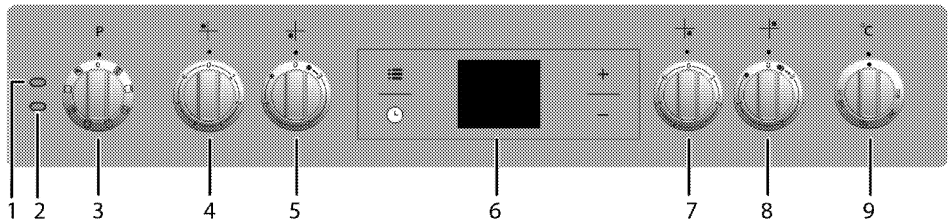
## 2 Општи информации

### Преглед



- 1 Предна врата
- 2 Рачка
- 3 Долна фиока
- 4 Тава
- 5 Полица со решетки
- 6 Контролен панел

- 7 Плотна со горилник
- 8 Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча)
- 9 Светилка
- 10 Елемент со грејач за грилот
- 11 Позиции на полиците



- 1 Предупредувачка светилка
- 2 Светилка за термостатот
- 3 Регулатор со функции
- 4 Плотна за готвење со еден круг Позади лево
- 5 Рингла за готвење со два круга Напред лево
- 6 Дигитален тајмер
- 7 Плотна за готвење со еден круг Напред десно
- 8 Проширена плотна за готвење Позади десно
- 9 Регулатор за термостатот

## Содржина на пакувањето

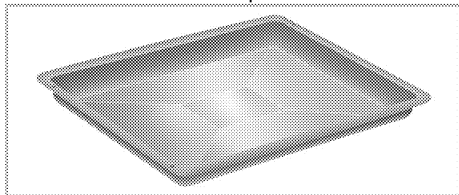


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. **Упатство за корисникот**

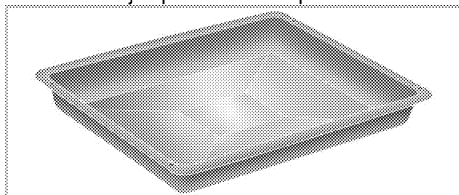
2. **Стандардна тава**

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



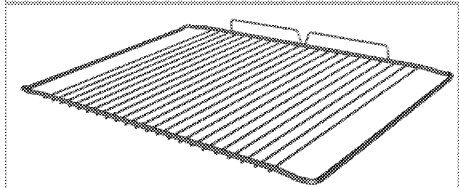
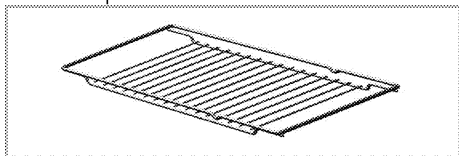
3. **Длабока тава**

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



4. **Решетка за грил**

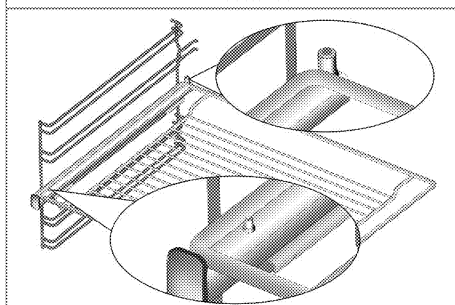
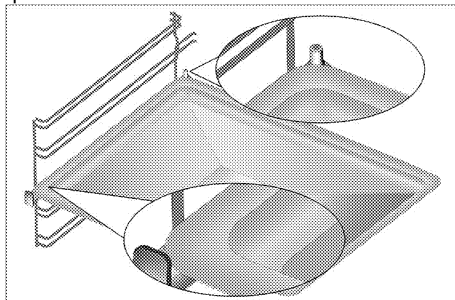
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



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

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



## Технички спецификации

ОПШТО	
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	850 мм./600 мм./600 мм.
Напон / фреквенција	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	9.9 kW
Вид кабел / секција	мин. H05VV-FG 3 x 4 мм. <sup>2</sup> / 5 x 2,5 мм. <sup>2</sup>
ПЛОЧА	
Горилници	
Позади лево	<b>Плотна за готвење со еден круг</b>
Димензија	140 мм.
Напојување	1200 W
Напред лево	<b>Рингла за готвење со два круга</b>
Димензија	210/120 мм.
Напојување	2200/750 W
Напред десно	<b>Плотна за готвење со еден круг</b>
Димензија	180 мм.
Напојување	1700 W
Позади десно	<b>Проширена плотна за готвење</b>
Димензија	170/265 мм.
Напојување	1500/2400 W
РЕРНА / ГРИЛ	
Главна рерна	<b>Повеќенаменска рерна</b>
Внатрешна светилка	15-25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

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

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



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



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



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

### 3 Инсталација

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

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



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



#### ОПАСНОСТ:

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



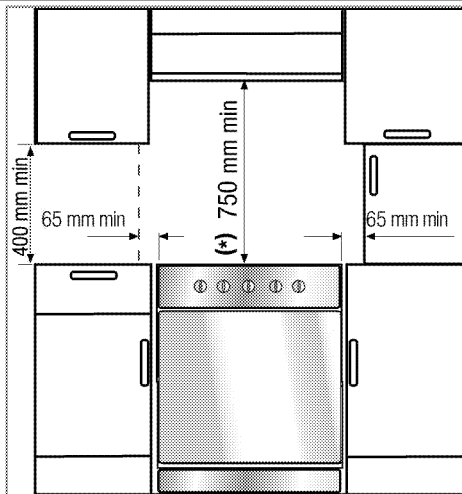
#### ОПАСНОСТ:

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

### Пред поставување

За да обезбедите дека отворите за критичен воздух се одржуваат под производот, препорачуваме овој производ да се постави на цврста основа и ногарките да не потонуваат во тепих или мек под.

Подот во кујната мора да биде во можност да ја издржува тежината на апаратот плус дополнителната тежина на садовите за готвење и печење.



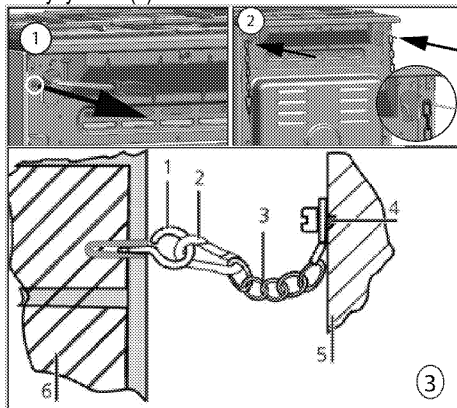
- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание од 400 мм над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 мм меѓу апаратот и кој било сид, разделник или горен креденец.
- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (\*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Апаратот соодветствува со уредите од класа 1, т.е. може да се постави со задната страна и со **едната** страна до сидовите во кујната, до кујнски елементи или до опрема од која било големина. Елементите на кујната или опремата од **другата** страна може да бидат само со иста големина или помали.
- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).

#### Безбедносен синџир

#### Ако вашиот производ има 2 безбедносни синџира;

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на двата доставени синџири на рерната. Наместете ја куката (1) со соодветен клин на кујнскиот сид (6) и поврзете го безбедносниот

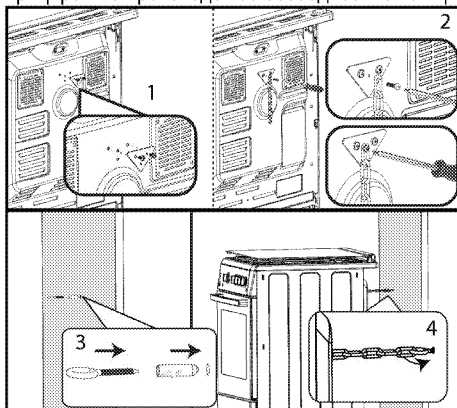
синцир (3) со куката преку механизмот за заклучување (2).



- 1 Кука за стабилност
- 2 Механизам за заклучување
- 3 Безбедносен синцир
- 4 Цврсто закачете го синцирот за задната страна на шпоретот
- 5 Задна страна на шпоретот
- 6 Кујнски сид

#### Ако вашиот производ има 1 безбедносен синцир;

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на доставениот синцир на рерната. Следете ги чекорите долу во сликата за да го прицврстите производот со безбедносниот синцир.



**i** Синцирот за стабилност треба да биде што е можно пократок за да се избегне закосување на рерната напред и настрана.

Синцирот за стабилност на шпоретот не е наменет за отвори со кука за закачување.

#### Поставување и поврзување

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

**i** Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.

- Носете го производот со уште барем две лица.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.

**i** Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот. Вратата, рачката или шаките може да се оштетат.

#### Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.

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



### ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот.

Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности се гледа кога ќе се отвори вратата или долниот капак или е сместена на задниот ѕид на апаратот во зависност од видот.

Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



### ОПАСНОСТ:

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

### Поврзување на кабелот за напојување



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

1. **Ако кабелот за напојување не се доставува заедно со производот**, кабелот што ќе го изберете од табелата во согласност со електричната инсталација во вашиот дома, мора да се поврзе со производот следејќи ги упатствата во дијаграмот за каблите. *Технички спецификации, страница 13*

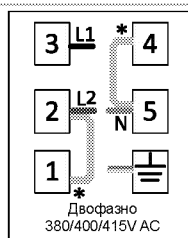
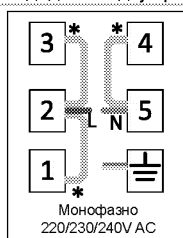
Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора

да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

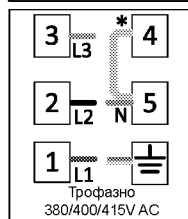


Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

2. Отворете го капакот на блокот со терминали со шрафцигер.
3. Вметнете го кабелот во штипката за кабелот под терминалот и обезбедете ја за телото со шрафот што веќе се наоѓа на компонентата за прифаќање на кабелот.
4. Поврзете ги каблите во согласност со дадениот дијаграм.



\* Бакарно премостување



5. Ставете го капакот на терминалниот блок по завршување на комплетирањето на жиците.
6. Насочете го кабелот за напојување така што тој нема да има контакт со производот и нема да биде стиснат меѓу производот и ѕидот.



Кабелот за напојување не смее да биде подолг од 2 м. од безбедносни причини.

- Бутнете го производот кон ѕидот на кујната.
  - **Прилагодување на ногарките на рерната** Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на садовите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран.
- За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со

прилагодување на четирите ногарки долу со вртење налево или надесно и порамнете со работната површина.

### Конечна проверка



1. Приклучете го производот за струја.
2. Проверете ги функциите на струјата.

### Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете

парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните сидови.

- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.

	Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.
	Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

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

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капацита за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја зоната за готвење 5 или 10 минути пред истекување на

времето за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.

### Првична употреба

#### Поставување на времето



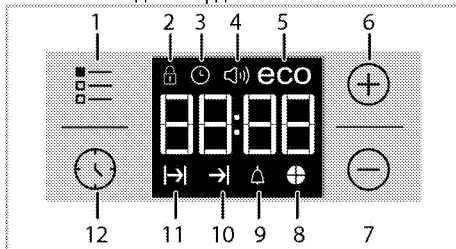
При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притиснете ги копчињата **+**/**-** за да го поставите времето откако рерната ќе се вклучи за првпат.



Кај модели со контроли на допир, прво допрете **≡**, а потоа употребете **+**/**-** за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот **⌚** и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење
- 11 Симбол за време на готвење
- 12 Копче за програми



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





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

### Прво чистење на производот



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

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

### Воведно загревање

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



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува.

Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

### Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 23.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 23

### Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот*, страница 30.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 15 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот*, страница 30



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

## 5 Како Се Користи Плочата

### Општи информации за готвењето



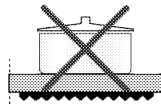
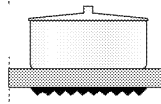
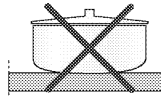
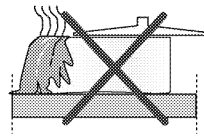
Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење.

Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

### Совети за стакло-керамички плочи

- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.
- Не користете алуминиумски садови и тави. Алуминиумот ја оштетува стакло-керамичка плоча.



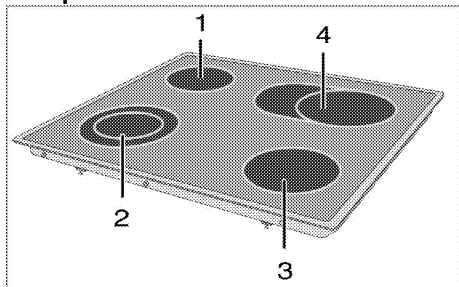
Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.

Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна.

Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината.

Залудно ќе се троши енергија ако дијаметарот на тавата е многу мал.

## Употреба на плочата



- 1 Плотна за готвење со еден круг 14-16цм.
- 2 Рингла за готвење со два круга 21-23/12-14цм.
- 3 Плотна за готвење со еден круг 18-20цм.
- 4 Проширена плотна за готвење 17-19/26-28цм. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.



### ОПАСНОСТ:

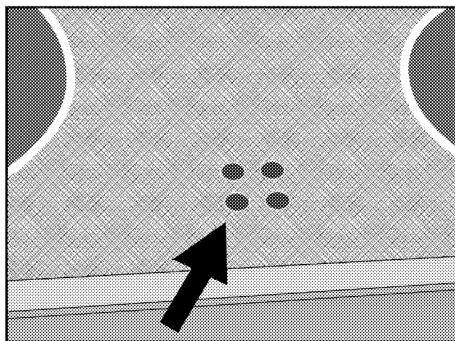
Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој. Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

Стаклено-керамичката плоча е опремена со сијаличка за работа и со индикатор за предупредување за врела зона.

Предупредувачкиот индикатор за врела зона го посочува статусот на активната зона и свети дури и кога ќе се исклучи плочата. Кога температурата на плочата ќе се намали до ниво коешто може да се допре со рака, предупредувачкиот сигнал се гаси. Трепкањето на предупредувачкиот индикатор за врела зона не е дефект.



Стаклено-керамичките плочи што се загреваат бргу, емитуваат силна светлина кога ќе се вклучат. Не гледајте во светлината.



### Вклучување на керамичките плочи

Регулаторите за контрола на плочата се користат за работа со зоните. За да го добиете саканото ниво за готвење, свртете го регулаторот за контрола на зоната на соодветното ниво.

Ниво на готвење	1	2—3	4—6
	греење	динстање, готвење	варење, печење, вриење
Ниво на готвење	1	2	3
	греење	динстање, готвење	варење, печење, вриење

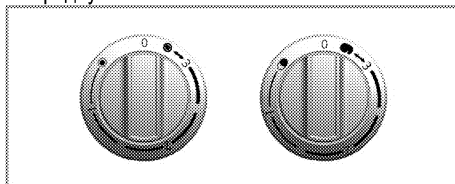
### Исклучување на керамичките плочи

Свртете го регулаторот за зоната во позиција за ИСКЛУЧЕНО (нагоре).

### Употреба на зони со повеќе сегменти за готвење

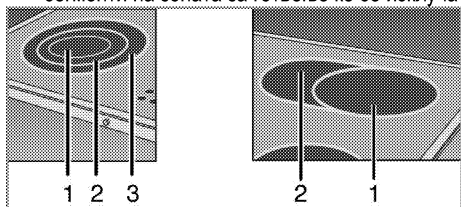
Зоните со повеќе сегменти за готвење дозволуваат да готвите со различни големини на тави во иста зона. Кога ќе се активираат овие зони за готвење, прво се вклучува внатрешната зона за готвење.

1. За да го смените активниот дијаметар за готвење, свртете го регулаторот во правецот на стрелките на часовникот.
2. Ќе слушнете „кликнување“ што ќе се смени радиусот на зоната.



### Исклучување на зоните за готвење со повеќе сегменти

1. Свртете го регулаторот обратно од стрелките на часовникот во позиција за ИСКЛУЧЕНОСТ (нагоре) за да го исклучите шпоретот. Сите сегменти на зоната за готвење ќе се исклучат.



- 1 Позиција 1
- 2 Позиција 2
- 3 Позиција 3



Позициите 2 и 3 и зоната со повеќе сегменти не работата независно.

## 6 Како се ракува со рерната

### Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или водите садови во / од врелата рерна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пара.

Парата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

### Совети за печење

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

### Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој сантиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

### Совети за печење на грил

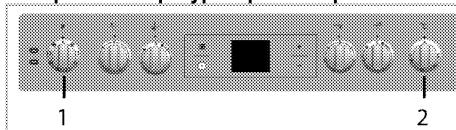
Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

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



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

### Како се работи со електричната рерна Избор на температура и работен режим



- 1 Регулатор со функции
  - 2 Регулатор за термостатот
1. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
  2. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.

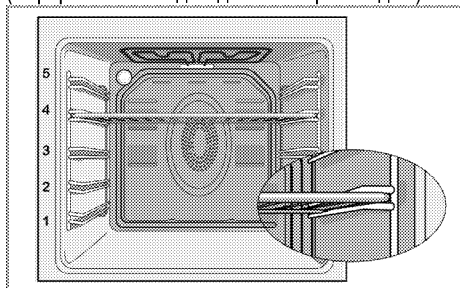
» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

### Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе). Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

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

(Варира зависно од моделот на производот.)



### Работни режими

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

#### Горен и долен грејач



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

#### Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна.



Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

#### Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



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

#### Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот ѕид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на зготвената храна.

#### Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот.



Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави.

Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

#### „ЗД“ функција



Вклучени се горниот и долниот грејач топлењето преку вентилаторот (во задниот ѕид). Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

#### Целосен грил



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

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

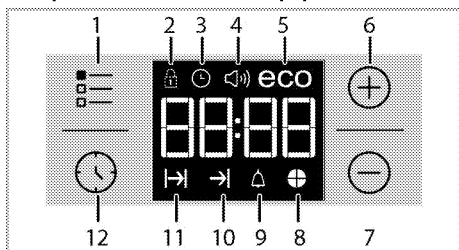
## Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

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

## Употреба на часовникот на рерната



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Символ за заклучени копчиња
- 3 Символ за часовник
- 4 Символ за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Символ за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Символ за печење пита
- 9 Символ за аларм
- 10 Символ за крајно време за готвење
- 11 Символ за време на готвење
- 12 Копче за програми



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

Програмата се откажува ако снеса струја. Мора одново да ја програмирате рерната.



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



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



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

## Готвење со поставување на времето за готвење;

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

1. Изберете функција за готвење.
  2. Допрете додека не се појави симболот на екранот за времето за готвење.
  3. Поставете го времето за готвење со копчињата **+** / **-**.
- » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот и времето ќе се прикажуваат постојано.
4. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.

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

## Поставување крај на времето за готвење за подоцна;

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

1. Изберете функција за готвење.
  2. Допрете додека не се појави симболот на екранот за времето за готвење.
  3. Поставете го времето за готвење со копчињата **+** / **-**.
- » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот ќе се прикажува постојано.
4. Допрете додека не се појави симболот на екранот за крајното време за готвење.
  5. Притиснете ги копчињата **+** / **-** за да го поставите крајното време за готвење.
- » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболите и и времето ќе се прикажуваат постојано. Откако ќе започне готвењето, симболот ќе исчезне.

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


» **Тајмерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.** Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.

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

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

8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.



Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.




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


#### Активирање на заштитата за копчињата


Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

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



2. Притиснете го копчето  за да ја активирате заштитата за копчињата.

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот и ќе свети симболот  за заштитени копчиња.




Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Заштитата за копчињата нема да се откаже ако снема струја.

#### За да ја деактивирате заштитата за копчињата

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

» Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.



2. Деактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .


» Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

#### Поставување на алармот



Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење.


Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.





Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата  / .



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

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



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

#### Исклучување на алармот


1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.

» Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

#### Откажување на алармот;

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за да го откажете алармот.







2. Притиснете и држете го копчето  додека не се прикаже „00:00“.







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

### Менување на тонот за алармот

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
  2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата  / .
  3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.
- » Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „b-01“, „b-02“ или „b-03“ на екранот.

### Промена на времето во денот

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


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


### Економичен режим

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

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



### Поставување на економичен режим

1. Допрете  додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.
- » Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.

2. Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .




» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот, а симболот есо (еко) ќе продолжи да свети.

### Оневозможување на економичниот режим

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

### Поставување на осветленоста на екранот

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

1. За осветленост на екранот, допрете  додека да се појават на екранот **d-01** или **d-02**, или **d-03**.
  2. Поставете ја саканата осветленост со копчињата  / .
- » Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

### Табела со времиња за готвење

































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

### Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е долната полица.

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

		со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**				
	2 тапи	1-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тапи	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазањи	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30

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

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

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

**Табела за готвење за тестирање јадења**  
 Јадењата во оваа табела за готвење се  
 подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на

институциите за контрола да го тестираат  
 производот

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

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.  
 \* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.  
 \*\* Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

### Совети за печење колачи

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

- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

### Совети за печење тесто

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

тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.

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



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

### Совети за готвење зеленчук

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

### Како се работи со грилот



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

#### Вклучување на грилот

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

» Се вклучува сијаличката за температура.

#### Исклучување на грилот

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



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

#### Табела со времиња на готвење за грил

#### Печење на грил со електричен грил

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

# во зависност од густината

\*Претходно загрејте околу 5 минути.

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

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

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

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

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

## 7 Одржување и грижа

### Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



#### ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење. Постои ризик од струен удар!



#### ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не-рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



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



Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

### Чистење на плочата

#### Стаклено-керамичка плоча

Избришете ја стаклено-керамичката површина (витрокерамика) со студена вода внимавајќи да не оставите средство за чистење и исушете со мека крпа. Остатоците од средството може да ја оштетат стаклено-керамичката плоча кога ќе ја користите следниот пат.

Исушените средства на стаклено-керамичката плоча (витрокерамика) во ниеден случај не смее да се гребат со нож, челична жица или слични алатки.

Отстранете ги флеките од калциум (жолти дамки) со комерцијално средство за отстранување бигор или со мала количина на отстранувач на бигор како што се оцет или сок од лимон.

Ако површината е многу нечиста, ставете средство за чистење на сунѓер и почекајте да апсорбира убаво. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.



Храната што содржи шеќер како што се густиот крем и сирупи мора да се исчисти веднаш без да се чека да се излади површината. Во спротивно, стаклено-керамичката плоча ќе се оштети трајно.

Може да дојде до делумно бледнење на бојата на површината или на другите делови со текот на времето. Ова не влијае врз работата на производот.

Бледнењето на бојата и дамките на стаклено-керамичката плоча се нормална состојба и не претставуваат дефект.

#### Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.



Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.  
Контролниот панел може да се оштети!

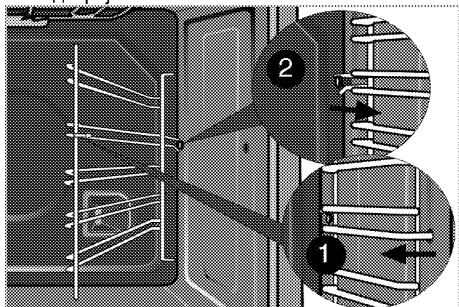
### Чистење на рерната

Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.)

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

1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.

- Издадете ја страничната рамка се влечење докрај кон вас.

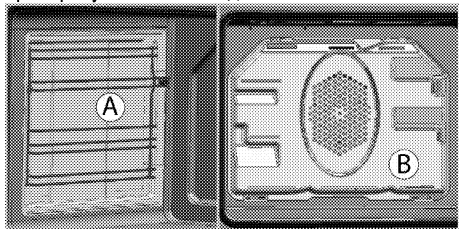


### Каталитички сидови

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

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енамел.

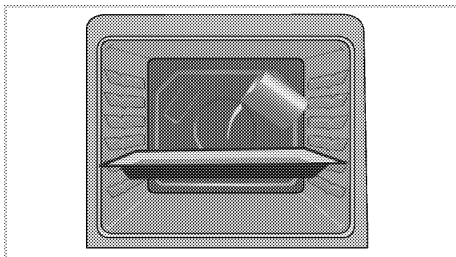
Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Благодарение на нивната перфорирана структура, каталитичките површини ја собираат маснотијата и штом површината се наполни со маснотија, тие почнуваат да светат. Во овој случај, се препорачува замена на деловите.



### Лесно чистење со пара

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

- Издадете ја целата опрема од рерната.
- Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



- Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со параа и вклучете ја на 100° C 25 минути.
- Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
- Користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

**i** За време на режимот на лесно чистење параа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

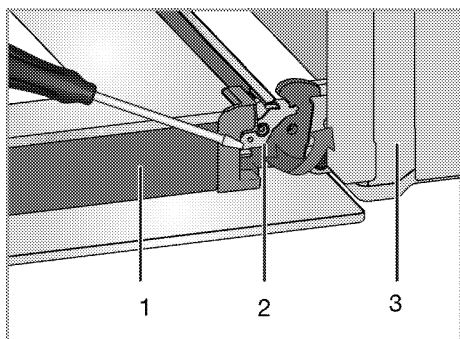
### Чистење на вратата на рерната

За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.

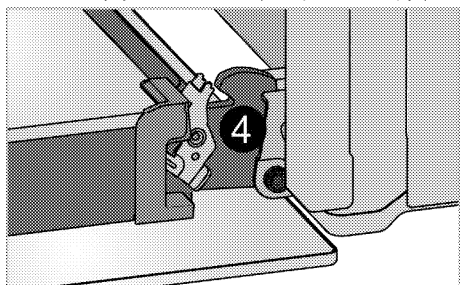
**i** Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратат на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

### Вадење на вратата на рерната

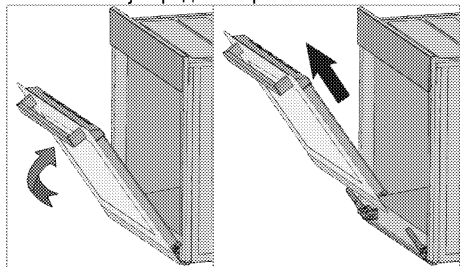
- Отворете ја предната врата (1).
- Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



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



3. Поместе ја предната врата половично.



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

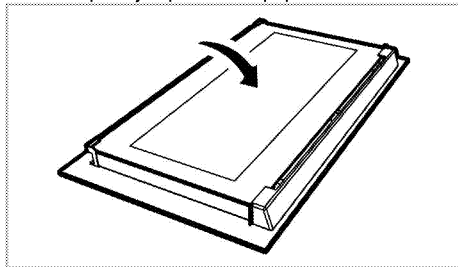
**i** Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повратат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на куќиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

## Вадење на внатрешното стакло на вратата

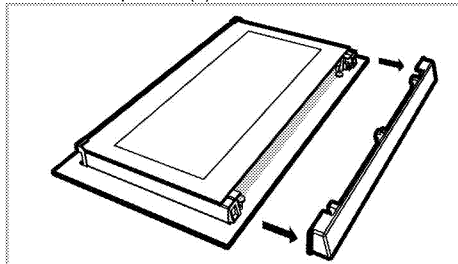
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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

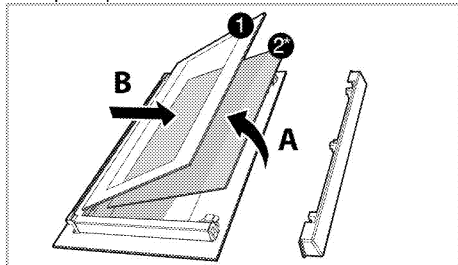
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



3. Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на A и повлечете го кон надвор во правец B.



- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2\* Внатрешно стаклено окно (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно (2); Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).

5. Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор. (Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно). Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).
6. Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на највнатрешното стаклено окно (1) во долниот пластичен отвор.
7. Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

### Замена на светилката во рерната



#### ОПАСНОСТ:

Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!



Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



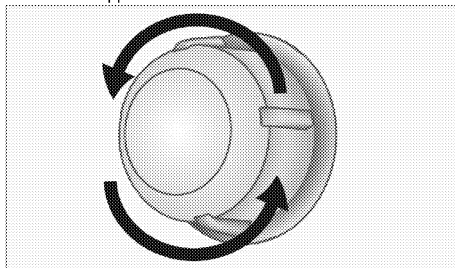
Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



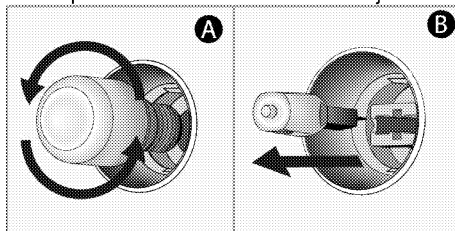
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

### Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијаличката во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.



## 8 Решавање проблеми

### Рерната испушта пареа додека работи.

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

### Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

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

### Производот не работи.

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

### Сијаличката во рерната не работи.

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

### Рерната не се загрева.

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

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

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



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





