

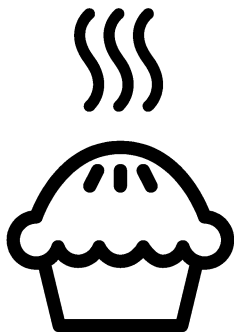
# **beko**

## **Ugradna pećnica**

Korisnički priručnik

## **Вбудована духовка**

Посібник користувача



**BIM24400GCS**

**SB / UK**

285.4449.64/R.AD/25.11.2019/4-4

7768386705

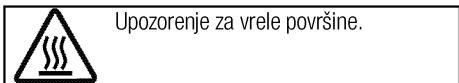
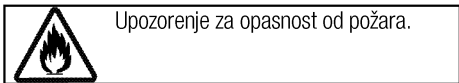
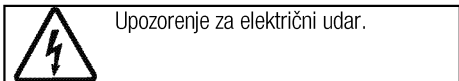
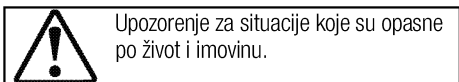
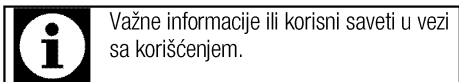
## Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

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

**2 Opšte informacije 9**

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

**3 Instalacija 12**

Pre instalacije .....	12
Instalacija i povezivanje .....	14
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	15

**4 Pripreme 16**

Saveti za uštedu energije .....	16
Prva upotreba .....	16

Podешavanje vremena .....	16
Prvo čišćenje proizvoda .....	16
Prvo zagrevanje .....	17

**5 Kako rukovati rernom 18**

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju .....	18
Kako koristiti električnu rernu .....	18
Režimi rada .....	19
Kako rukovati kontrolnom jedinicom .....	20
Tabela vremena kuvanja .....	24
Kako rukovati roštiljem .....	27
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja .....	27

**6 Održavanje i nega 28**

Opšte informacije .....	28
Čišćenje komandne table .....	28
Čišćenje rerne .....	28
Skidanje vrata rerne .....	29
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima .....	30
Zamena sijalice u rerni .....	30

**7 Otklanjanje kvarova 32**

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

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

### **Opšta bezbednost**

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

- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

### **Bezbednost električnih proizvoda**

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povežite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na

njega! Postoji opasnost od električnog udara!

- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.

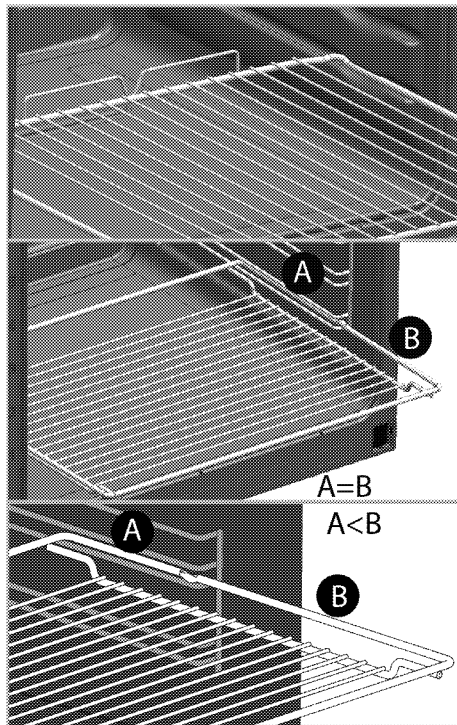
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

### **Bezbednost proizvoda**

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

izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.

- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u 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, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature

za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- UPOZORENJE: Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

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

### **Namena**

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- PAŽNJA: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krp itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.

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

### **Bezbednost dece**

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

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



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

se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

### **Usaglašenost sa RoHS direktivom:**

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

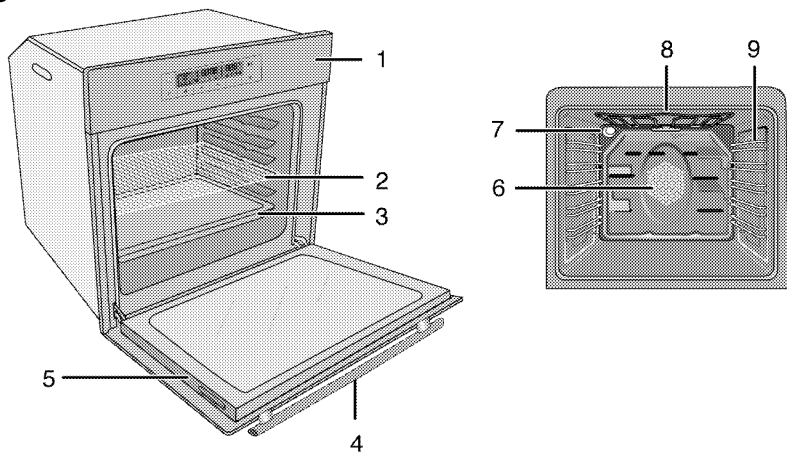
### **Odlaganje ambalažnog materijala**

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

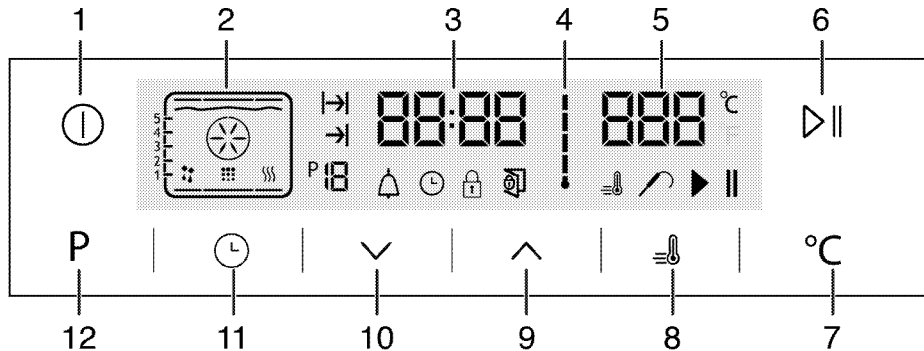


## 2 Opšte informacije

### Pregled



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



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

## Sadržaji pakovanja

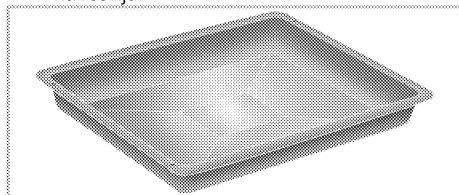


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

### 1. **Korisnički priručnik**

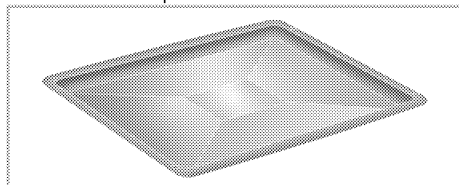
### 2. **Duboki pleh**

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



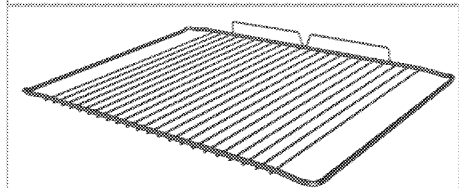
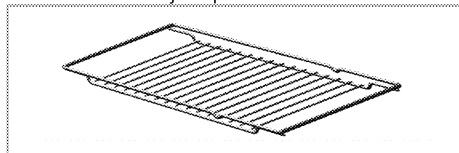
### 3. **Pleh za pecivo**

Koristi se za peciva kao što su kolači i biskviti.



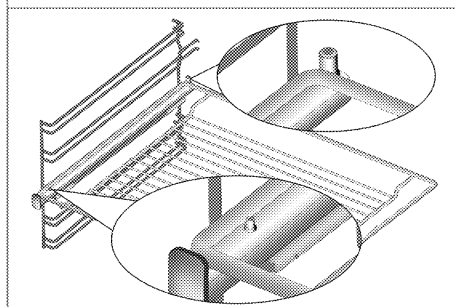
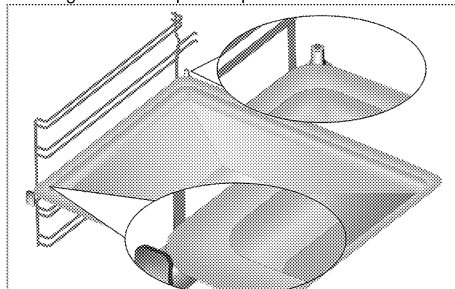
### 4. **Žičani roštilj**

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 proizvođača.)

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

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	<b>Rerna sa više funkcija</b>
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

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

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

\* Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*

\*



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



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



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

### 3 Instalacija

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



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



#### 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

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

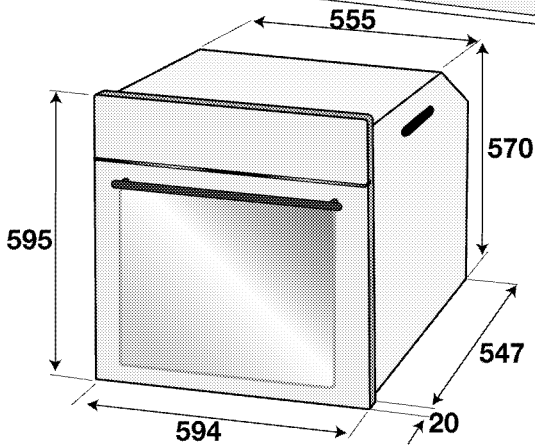
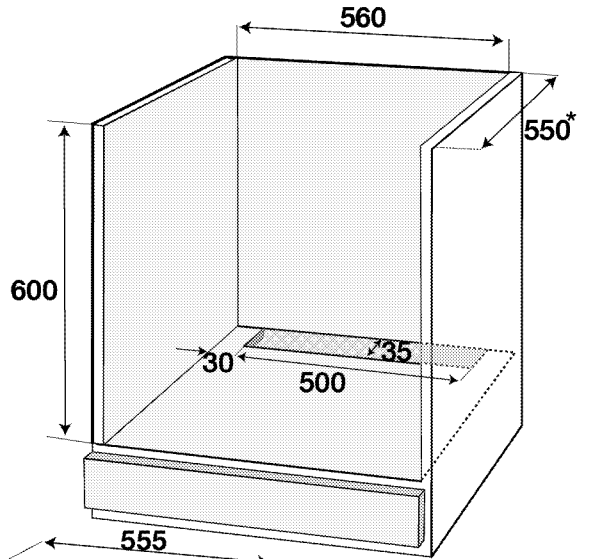
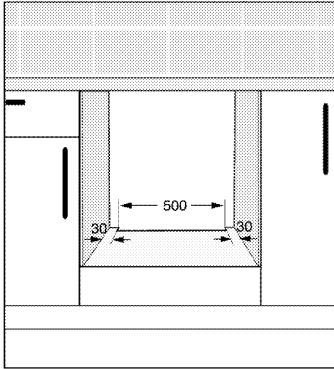
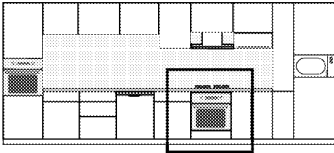
- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.
- Držite remu za otvore za držanje na obe strane i pomerite je.
- Pre postavljanja proizvoda uklonite sav materijal i dokumente koji se nalaze unutra.
- Kuhinjski nameštaj mora da bude usaglašen sa dimenzijama koje su date na slici u nastavku. U zadnjem odeljku kuhinjskog nameštaja sečenjem mora da se napravi otvor dimenzija datih na slici u nastavku da bi se obezbedila dovoljna ventilacija.



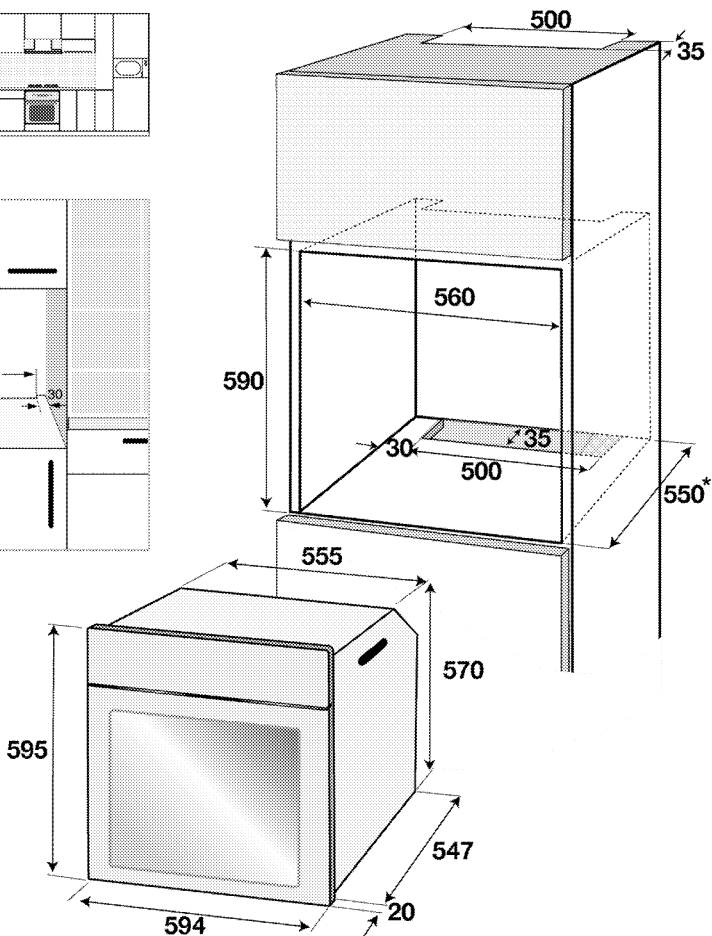
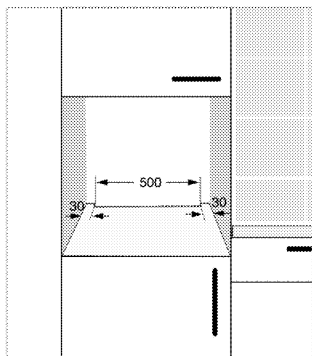
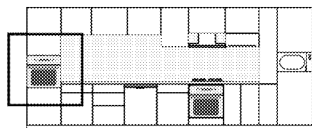
Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.



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



\* min.



\* min.

## Instalacija i povezivanje

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

### Električno povezivanje

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



### 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!

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

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

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

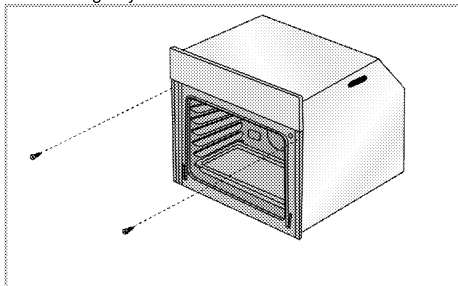
**i** Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne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

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

### Instalacija proizvoda

#### Instalacija proizvoda

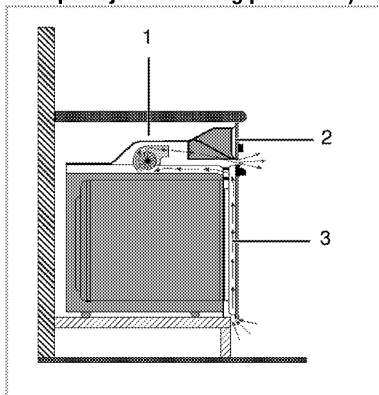
1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



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

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

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



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

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

**i** Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna isključena.  
Ako ste kovali sa programiranim tajmerom rerne, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

#### Finalna provera

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

#### Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

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

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

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

## 4 Pripreme

### Saveti za uštedu energije

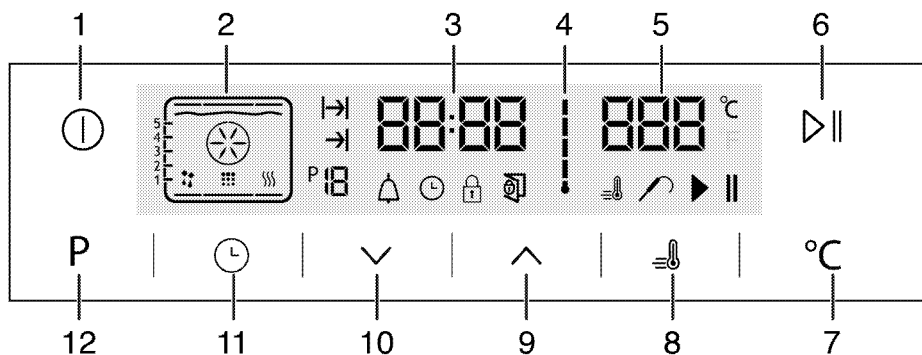
Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u režimu ECO FAN HEATING (EKO ZAGREVANJE SA VENTILATOROM) i može se razlikovati od temperature na displeju.

- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

### Prva upotreba

#### Podešavanje vremena



- 1 Taster za UKLJ./ISK.
  - 2 Displej za funkciju
  - 3 Polje indikatora tačnog vremena
  - 4 Simbol unutrašnje temperature rerne
  - 5 Polje indikatora temperature
  - 6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
  - 7 Taster za podešavanje temperature
  - 8 Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
  - 9 Taster plus
  - 10 Taster minus
  - 11 Taster za podešavanje
  - 12 Ekran za funkciju tastera
1. Kod prvog rada rerne pali se simbol ⌚, dodirnite tipke ▲ / ▼ da postavite čas.
  2. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol ⌚ i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.

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

#### Prvo čišćenje proizvoda

**i** Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.  
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili 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 18*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 18*

## 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 27*.
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 27*



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

## 5 Kako rukovati retnom

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



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

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

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



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

### Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu 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 rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



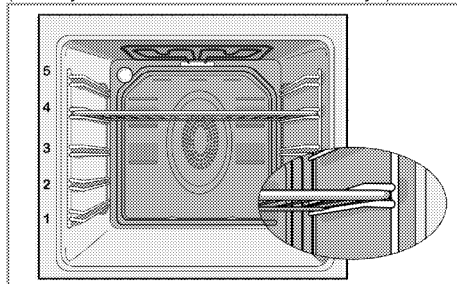
Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

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

### Kako koristiti električnu rernu

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.

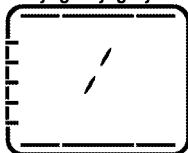
### 1. Gornji i donji grejač



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

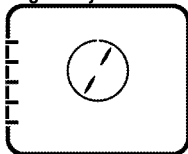
Odgovarajući položaj police biće prikazan na ekranu.

### 2. Donji/gornji grejač sa ventilatorom



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

### 3. Zagrevanje ventilatorom



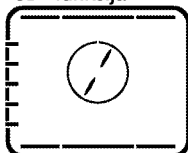
Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz rernu.

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



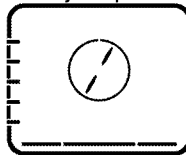
Kada se vrata rerne otvore, motor ventilatora neće raditi kako bi se toplota zadržala unutra.

### 4. "3D" funkcija



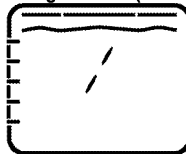
Uključeni su gornji grejač, donji grejač i grejač sa ventilatorom. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

### 5. Funkcija za picu



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

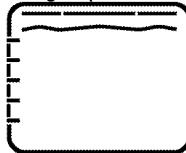
### 6. Full grill+Fan (Veliki roštilj+ventilator)



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

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

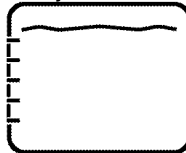
### 7. Full grill (Veliki roštilj)



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

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

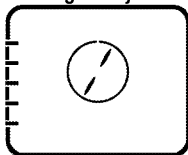
### 8. Roštilj



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

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

### 9. Eko zagrevanje sa ventilatorom



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

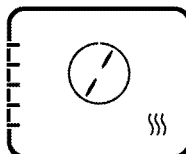
Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli **Eko zagrevanje sa ventilatorom**.

### 10. Donji grejač



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

### 11. Keep warm (Održavanje toplote)



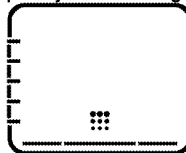
Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za posluživanje u dužem vremenskom periodu.

### 12. Rad sa ventilatorom



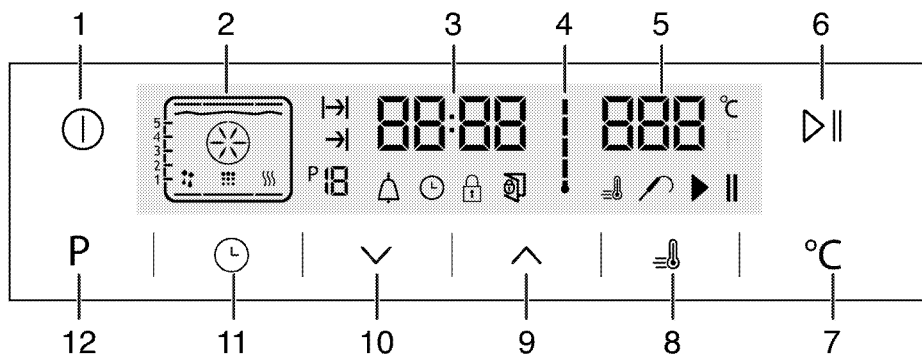
Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

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














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

## Kako rukovati kontrolnom jedinicom

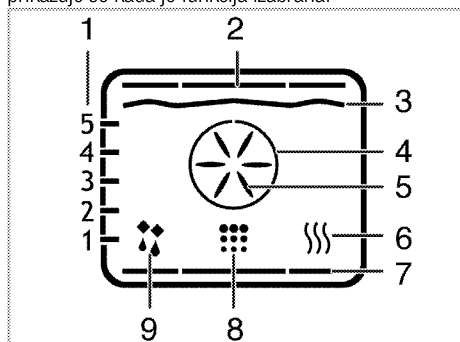


- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Taster za UKLJ./ISK.                    | 7  | Taster za podešavanje temperature       |
| 2 | Displej za funkciju                     | 8  | Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje) |
| 3 | Polje indikatora tačnog vremena         | 9  | Taster plus      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

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

### Tabela funkcija:

Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u rečni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je funkcija izabrana.



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




 Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja!

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

-  Maksimalno podesivo vreme kuvanja u režimima rada osim držanja na toplom je ograničeno na 6 časova iz razloga bezbednosti. Program se otkazuje ako nestane električne energije. Rernu morate ponovo programirati.
-  Dok radite bilo kakva podešavanja, vezani simboli na satu će treptati.
-  Ne može se podesiti trenutno vreme dok radi bilo koja funkcija rerne ili ako je rerna programirana na poluautomatski ili automatski rad.
-  Čak i ako je rerna isključena, lampica rerne se pali kad se otvore vrata.





### Upravljanje rernom


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






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

## Ručno kuvanje biranjem temperature i operativne funkcije

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

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirnom tipaka  .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom dugmeta .



» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka  .
5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .
6. Stavite posudu u rernu.
7. Dodirnite tipku   da počnete da kuvate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće.

Simbol  se pojavljuje na ekranu.

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





8. Rerna se neće automatski isključiti, jer je podešeno ručno kuvanje bez nameštanja vremena kuvanja. Kuvanje možete završiti ako još jednom dodirnete tipku  .


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

9. Dodirnite dugme  otprilike na 2 sekunde da zatvorite rernu.







### Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja


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




1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirnom tipaka  .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom dugmeta .

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka  .

5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .
6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
7. Podesite vreme kuvanja dodirnom tipaka   i potvrdite postavku dodirnom tipke .

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

8. Stavite posudu u rernu.
9. Dodirnite tipku   da počnete da kuvate ako su temperatura, operativna funkcija i vreme kuvanja odgovarajući. Simbol  se pojavljuje na ekranu.

» Rerna se zagrejava do podešene vrednosti i ostaće na toj temperaturi do kraja vremena kuvanja koje ste izabrali.

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





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


11. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.









» Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.


### Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

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


1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirnom tipaka  .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom dugmeta .

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka  .
5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .
6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
7. Podesite vreme kuvanja dodirnom tipaka   i potvrdite postavku dodirnom tipke .

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

8. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
9. Podesite vreme kuvanja dodirnom tipaka   i potvrdite postavku dodirnom tipke .

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

10. Stavite posudu u rernu.

11. Dodirnite tipku   da počnete da kuvate ako su temperatura, operativna funkcija, vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja odgovarajući. Simbol  se pojavljuje na ekranu.

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

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

13. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.

» Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.




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

### Podešavanje Boostera (brzo grejanje)

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





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

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

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

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

2. Ponovo dodirnite tipku  da biste otkazali funkciju booster.

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

### Isključivanje električne rerna

Dodirnite tipku  da isključite rernu.


#### Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

» "OFF" će se pojaviti na ekranu.

2. Pritisnite  da aktivirate zaključavanje tipke.

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

Potvrdite dodirnom na .





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

#### Da deaktivirate zaključavanje tipke, dodirnite

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

» "On" će se pojaviti na ekranu.

2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .

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



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

### Podešavanje budiinika

Tajmer rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsjetnik odvojeno od programa kuvanja. Budiinik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Tajmer će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



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

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama  / .

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




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

## Menjanje vremena u danu

1. Dodirnite tipku  u kratkim intervalima dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Dodirnite tipke  /  da podesite čas.
3. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol  i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.




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





## 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.


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

## Podešavanje jačine zvuka

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

## Podešavanje postavke Eko lampice

1. Kada se rerna nalazi u režimu mirovanja, dodirujte taster  u kratkim intervalima dok se na ekranu ne pojavi „LP“.
2. Pritisnite taster  /  da biste podesili opciju Uključeno ili EKO.
3. Pritisnite taster  ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja tastera da biste potvrdili podešavanje
4. Kada je podešeno na UKLJUČENO; dok su vrata rerne otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA neprekidno.
5. Kada je podešeno na EKO; dok su vrata rerne otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA, a zatim se ISKLJUČUJE nakon 15 sekundi.























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

## Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rerne je donja polica.



Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 ... 15
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
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 proizvode

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30

	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete renu.

\* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

## Eko zagrevanje sa ventilatorom



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



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

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

\* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

## Saveti za pečenje kolača

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

## Saveti za pečenje testenine

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

testa i na površinski sloj radi 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

- 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!

### Uključivanje grila

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme  da otvorite rernu.
2. Dodirnite  da izaberete željenu funkciju grila.
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom dugmeta .

» Simbol  trepće.

### Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

#### Pečenje na električnom roštilju

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

\* zavisi 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 kontrolne institucije da testiraju proizvode

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



Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

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

4. Podesite željenu temperaturu dodirnom tipaka  .
5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .
6. Dodirnite tipku   da počnete da grilate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće.

Simbol  se pojavljuje na ekranu.

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

7. Grilanje možete završiti ako još jednom dodirnete tipku  .

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

### Isključivanje grila

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



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

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

## 6 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 obrisano i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



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 paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

### Čišćenje komandne table

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



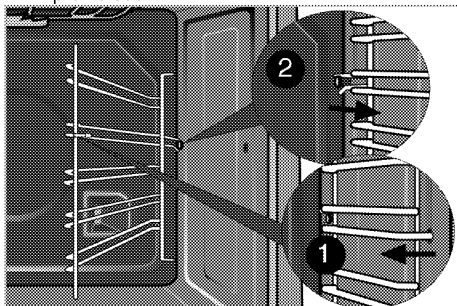
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmad, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

### Čišćenje rerne

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

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

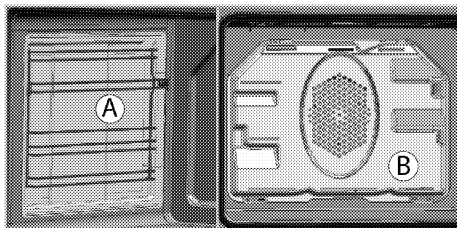
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



### 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.

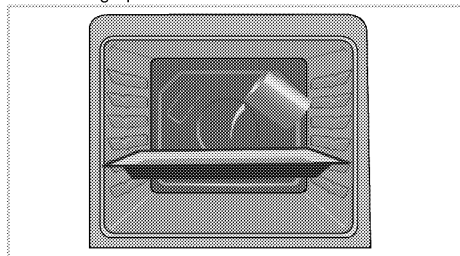


## Lako čišćenje parom

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

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

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



3. Izaberite funkciju lakog čišćenja parom. Trajanje čišćenja će se prikazati na ekranu i ne može se izmeniti. Možete da podesite vreme završetka za ovu funkciju čišćenja.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog 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

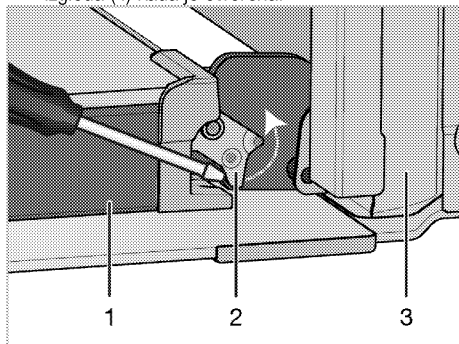
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



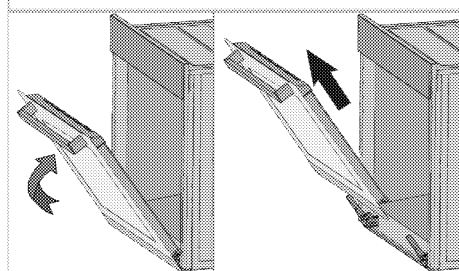
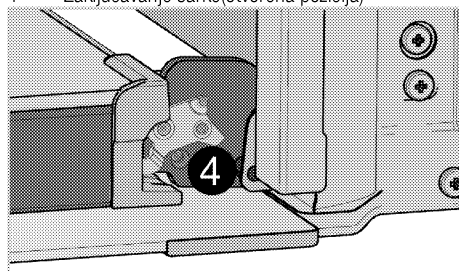
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

## Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite klipove na kućištu zgloba (2) sa desne i leve strane prednjih vrata pritiskom na kuku kao što je prikazano na slici. Brava bi trebalo da izgleda (4) kada je otvorena.



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



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



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

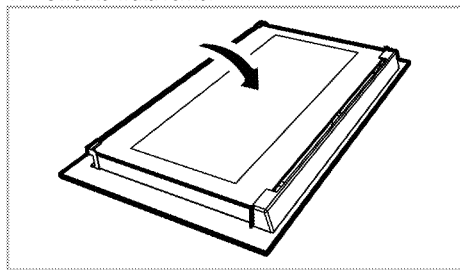
## Soft Open & Soft Close funkcija

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

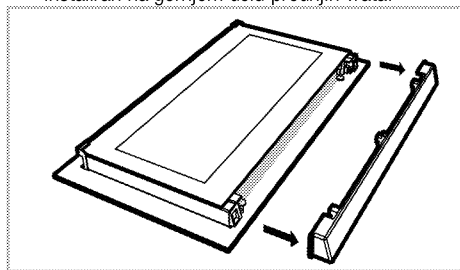
## Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

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

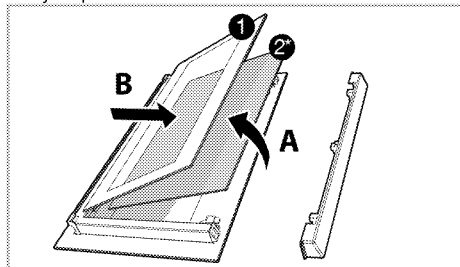
1. Otvorite vrata rerne.



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



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



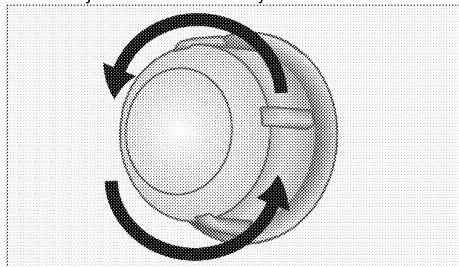
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



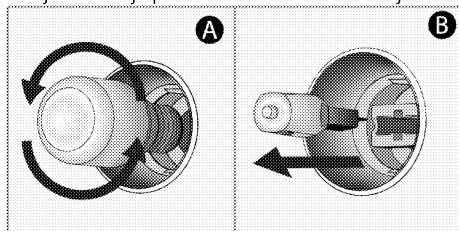
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 ° C.

**Ako vaša rearna 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 rearni 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.

## 7 Otklanjanje kvarova

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

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

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

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

### **Proizvod ne radi.**

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

### **Sijalica u rerni ne radi.**

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

### **Rerna ne greje.**

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*



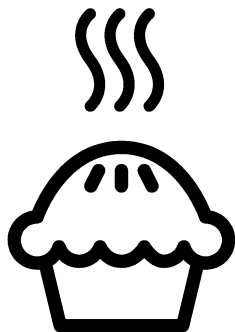
Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.



# beko

**Вбудована духовка**

**Посібник користувача**



**UK**

## Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

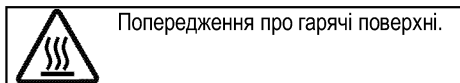
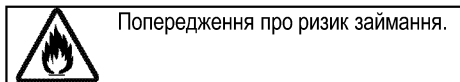
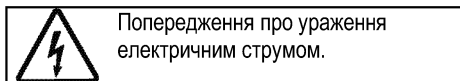
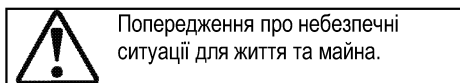
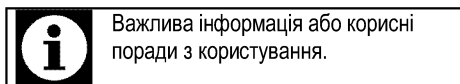
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передасте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

### Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



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

**1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4**

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Електрична безпека .....	5
Безпека виробу .....	6
Призначення.....	8
Захист дітей.....	8
Утилізація старого приладу.....	9
Утилізація пакувальних матеріалів .....	9

**2 Загальна Інформація 10**

Огляд.....	10
Вміст упаковки.....	11
Технічні характеристики.....	12

**3 Установа 13**

До початку установки .....	13
Встановлення та підключення.....	15
Утилізація старого приладу.....	17

**4 Підготовка 18**

Поради щодо збереження електроенергії.....	18
Початок використання.....	18
Налаштування часу.....	18

Початкове очищення виробу.....	19
Перше розігрівання.....	19

**5 Використання духовки 20**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	20
Використання електричної духової шафи .....	20
Робочі режими.....	21
Використання блоку управління духовки.....	23
Таблиця часу приготування.....	28
Використання гриля.....	31
Таблиця часу приготування на грилі .....	31

**6 Догляд і технічне обслуговування32**

Загальна інформація.....	32
Очищення панелі управління .....	32
Очищення духовки.....	32
Демонтаж дверцят духової шафи.....	33
Виймання внутрішнього скла дверцят.....	34
Заміна лампи освітлення духової шафи.....	34

**7 Пошук та усунення несправностей36**

## **1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища**

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

## Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги

ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

#### Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі,

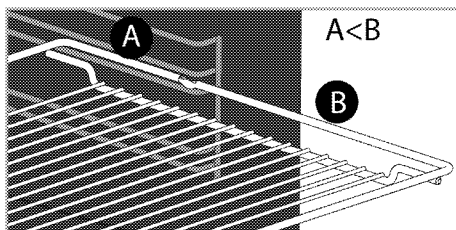
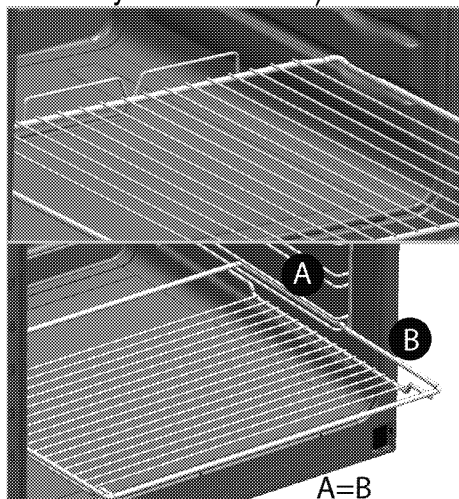
зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.

- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.

- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній.

Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- УВАГА: Перед зміною лампи переконайтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут

звід мережи або що переривач мережи відомкнено, щоб уникнути поразки електричною струмою.

- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."

- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- УВАГА: Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.



- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

### **Утилізація старого приладу**

**Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів**



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати

разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

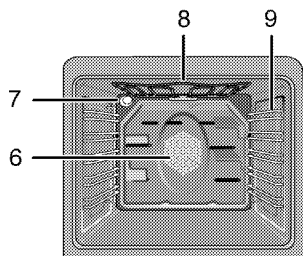
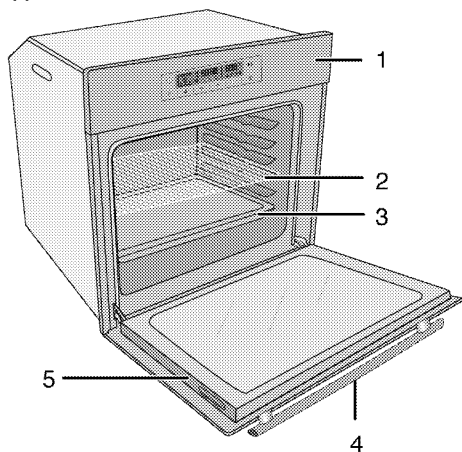
**Відповідність Директиві щодо обмеження використання шкідливих речовин (RoHS)**  
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

### **Утилізація пакувальних матеріалів**

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

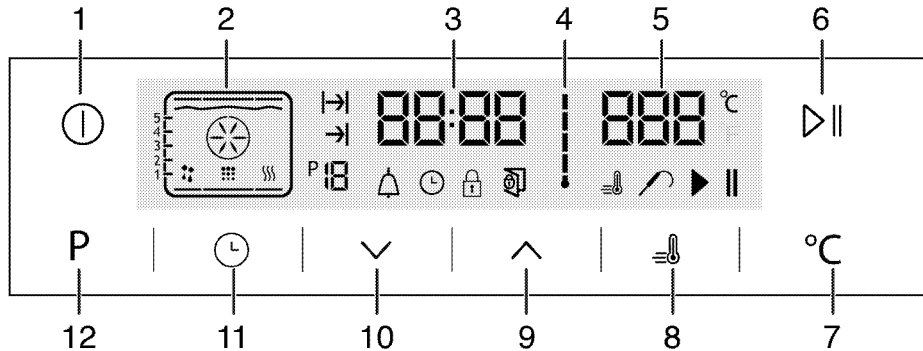
## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- 1 Панель управління
- 2 Полиця-решітка
- 3 Деко
- 4 Ручка
- 5 Дверцята

- 6 Двигун вентилятора (за сталевим листом)
- 7 Лампочка
- 8 Верхній нагрівальний елемент
- 9 Положення полиць



- 1 Кнопка УВИМК./ВИМКН.
- 2 Відображення функцій
- 3 Поле індикатора поточного часу
- 4 Символ температури всередині духової шафи
- 5 Поле індикатора температури
- 6 Кнопка початку/зупинки приготування

- 7 Кнопка регулювання температури
- 8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «мінус»
- 11 Кнопка налаштування
- 12 Кнопка повернення до дисплею функцій

## Вміст упаковки

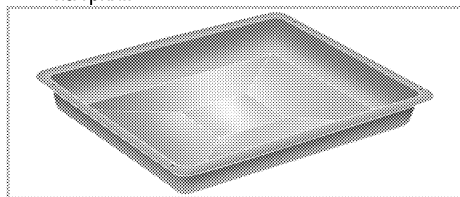


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

### 1. Посібник користувача

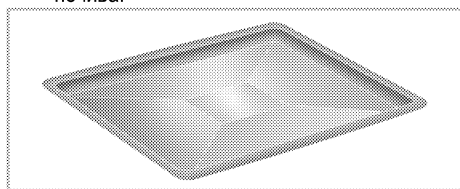
### 2. Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



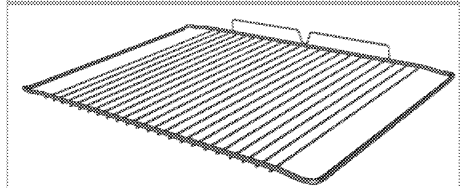
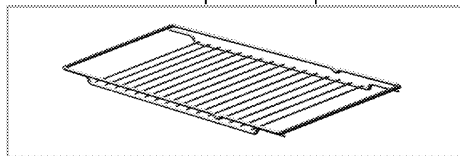
### 3. Деко для солодкої випічки

Для випічки, наприклад, здобного чи сухого печива.



### 4. Решітчастий гриль

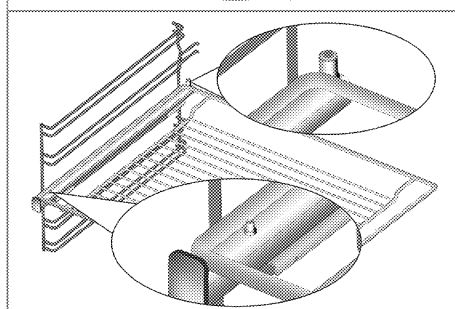
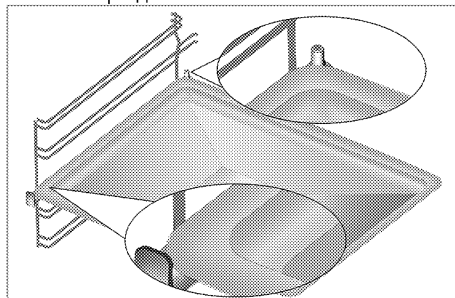
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



### 5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.






## Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	3.1 кВт
Тип кабелю/переріз	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	**590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Головна духова шафа	<b>Багатофункціональна духова шафа</b>
Лампа внутрішнього освітлення	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

# Базове: інформацію на табличці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).  
Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.


\*\* Див. *Установка, стор. 13.*

	З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.
	Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.

	Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.
---	---

### 3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

 Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

#### До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають

бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °С).

- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.
- Тримайте духову шафу за отвори для обробки, які розташовані з двох боків, щоб перемістити її.
- Перед встановленням продукту видаліть усі матеріали та документи із середини.
- Кухонні меблі повинні відповідати розмірам, наведеним на малюнку, представленому нижче. У задній частині кухонних меблів, для забезпечення достатньої вентиляції, отвір повинен бути вирізаним за розмірами, які наведені на малюнку нижче.

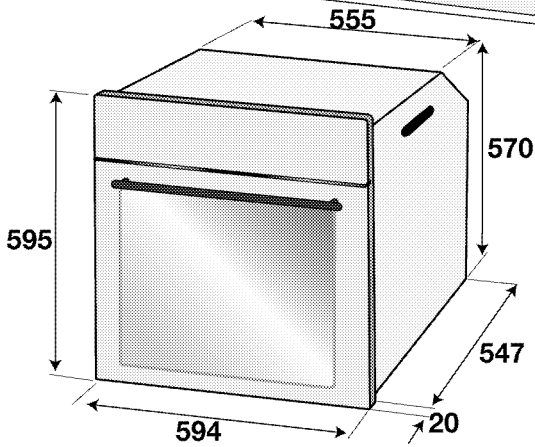
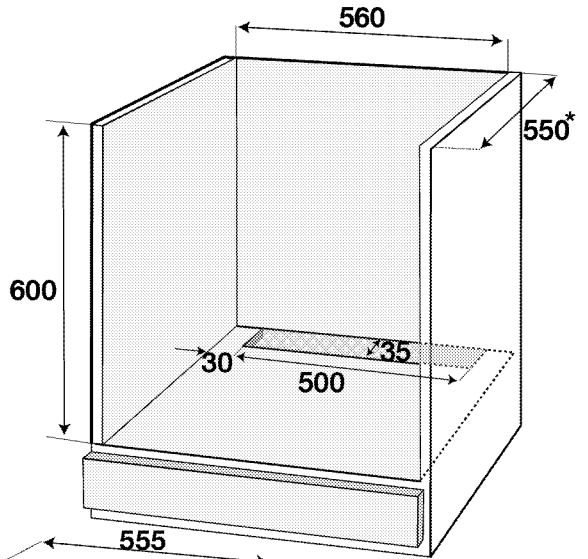
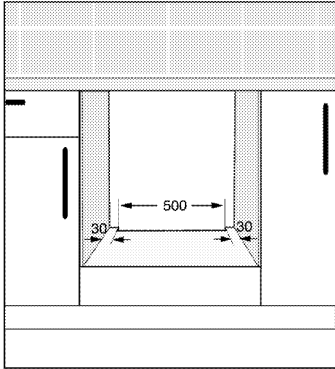
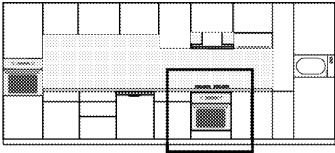


Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками.

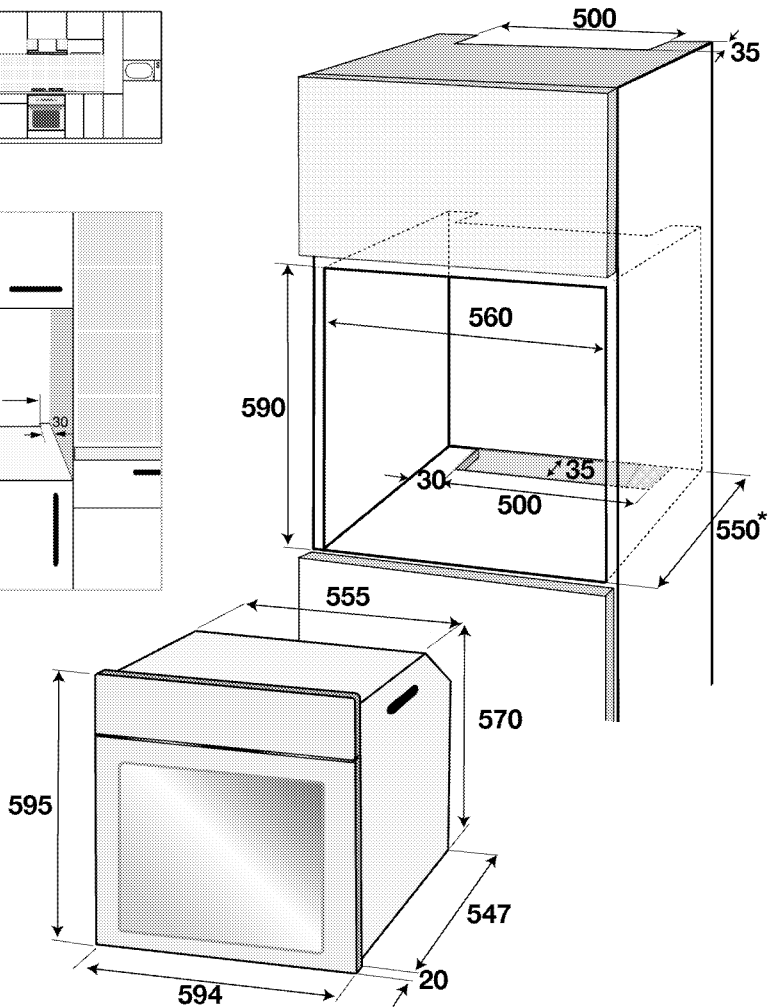
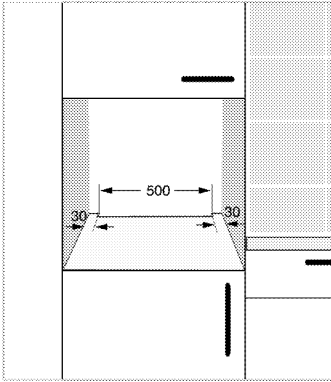
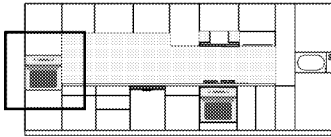
Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.



Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.



\* mH.



\* мін.

## Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

### Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**  
Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.  
Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**  
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.  
Існує ризик ураження електричним струмом!

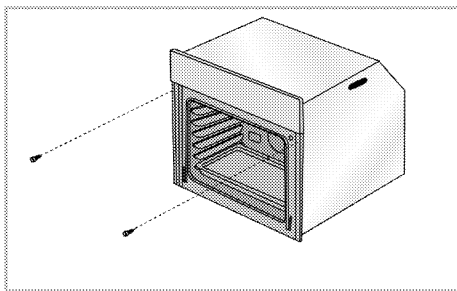
**i** Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

**i** Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

### Встановлення виробів

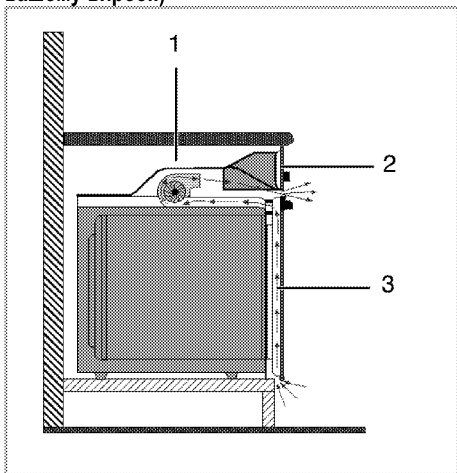
1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити її не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Після встановлення виробу, переконайтеся, що шурупи достатньо затягнуті, а духову шафу не рухається. Під час експлуатації духову шафу може перевернутися, якщо вона не встановлена відповідно до інструкції, і якщо шурупи недостатньо затягнуті.


**Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.



	<p>Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи.</p> <p>Якщо ви готували, запрограмувавши таймер духової шафи, вентилятор охолодження вимкнеться по завершенні часу приготування разом зі всіма функціями.</p>
---	---

#### Остання перевірка


1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.


#### Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим

поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

	Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.
---	--

	Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.
---	---

## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

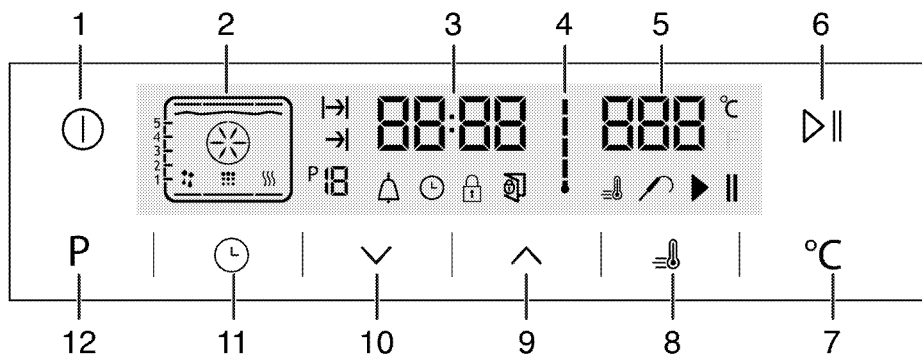
- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо двері не відчинені, внутрішня температура є оптимальною для економії електроенергії в режимі ПРИМУСОВОГО

ОБІГРІВУ ЕКО і може відрізнитися від показаної на дисплеї.

- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духовка вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.

### Початок використання

#### Налаштування часу



1. Кнопка УВІМК./ВИМКН.
  2. Відображення функцій
  3. Поле індикатора поточного часу
  4. Символ температури всередині духової шафи
  5. Поле індикатора температури
  6. Кнопка початку/зупинки приготування
  7. Кнопка регулювання температури
  8. Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
  9. Кнопка «плюс»
  10. Кнопка «мінус»
  11. Кнопка налаштування
  12. Кнопка повернення до дисплею функцій
1. Під час підготовки духовки до роботи відобразиться символ ⌚, торкніться клавіш ▲▼, щоб встановити години.
  2. Торкніться символу ⌚ та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.

**i** Якщо поточний час не встановлено, індикатор часу розпочне відлік з **12:00**. На дисплеї відобразиться символ ⌚, вказуючи, що поточний час ще не був встановлений. Він зникне після налаштування часу.

## Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

## Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

## Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20*.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20*

## Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 31*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 31*



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

## 5 Використання духовки

### Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

#### Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві емності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

#### Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

#### Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.



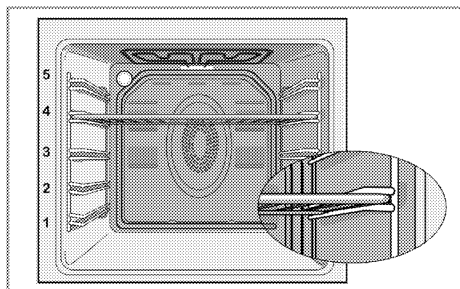
Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

#### Використання електричної духової шафи

##### Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята. (Залежить від моделі пристрою.)



## Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятись від характеристик вашого виробу.

### 1. Нагрівання згори та знизу



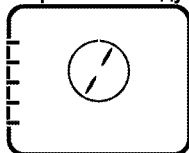
Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком. На екрані відобразиться відповідне положення решітки.

### 2. Нагрівання згори та знизу з обдуванням



За допомогою вентилятора гаряче повітря від верхнього та нижнього нагрівальних елементів рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Готуйте з одним піддоном.

### 3. Нагрівання з обдуванням



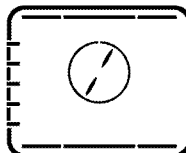
За допомогою вентилятора гаряче повітря від нагрівального елемента рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи.

Рекомендовано застосовувати для приготування страв на решітках на різних рівнях. Попереднє розігрівання зазвичай не

потрібне. Підходить для приготування з кількома деками.

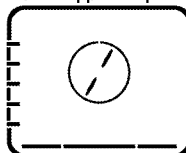
**i** Коли дверцята духовки відчинені, двигун вентилятора припинить роботу, щоб утримати гаряче повітря всередині.

### 4. Режим «3D»



Працюють верхній та нижній нагрівальні елементи, а також вентилятор. Страв готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте тільки з одним деком.

### 5. Режим для піци



Працює нижній нагрівальний елемент і вентилятор. Рекомендовано застосовувати для запікання піци.

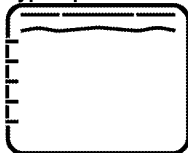
### 6. Турбогриль + обдування



За допомогою вентилятора гаряче повітря від турбогриля швидко розповсюджується по всій духовій шафі. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

### 7. Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

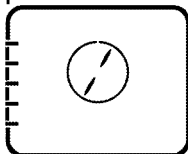
### 8. Гриль



Працює маленький гриль угорі духової шафи. Режим підходить для смаження на грилі та приготування панірованих страв.

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

### 9. Нагрівання з вентилятором у економному режимі



Для збереження електроенергії використовуйте цю функцію замість режимів приготування в діапазоні температур 160-220°C з обдуванням. Але час приготування трохи збільшиться. Значення часу приготування для цієї функції вказані в таблиці «Нагрівання з

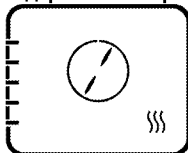
вентилятором у економному режимі».

### 10. Нагрівання знизу



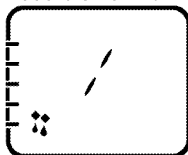
Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування.

### 11. Підтримка в нагрітому стані



Застосовується для підтримання протягом тривалого часу страви в нагрітому стані, коли її можна подавати до столу.

### 12. Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються.

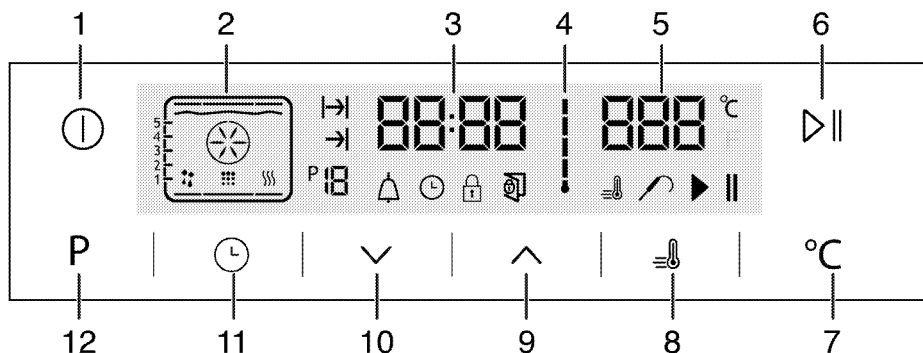
### 13. Просте чищення паром

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



Ця функція дозволяє (після нетривалого очікування) пом'якшити та легко очистити бруд в духовій печі. Для простого чищення паром див. розділ «Чищення — просте чищення паром».

## Використання блоку управління духовки

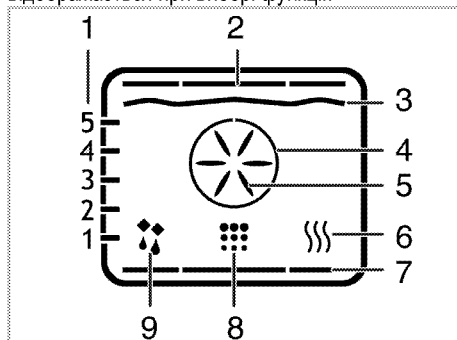


- 1 Кнопка УВИМК./ВИМКН.
- 2 Відображення функцій
- 3 Поле індикатора поточного часу
- 4 Символ температури всередині духової шафи
- 5 Поле індикатора температури
- 6 Кнопка початку/зупинки приготування
- 7 Кнопка регулювання температури
- 8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «мінус»
- 11 Кнопка налаштування
- 12 Кнопка повернення до дисплею функцій

- : Символ часу приготування
- : Символ завершення часу приготування
- : Номер функції
- : Символ звукового сигналу
- : Символ годинника
- : Символ блокування кнопок
- : Символ відкритих дверцят
- : Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- : Символ зонда готовності м'яса
- : Символ паузи приготування
- : Символ початку приготування

### Таблиця режимів:

У таблиці функцій наведено перелік доступних функцій духової шафи, а також максимальне та мінімальне значення температури для кожної з функцій. Рекомендована температура відображається при виборі функції.



- 1 Положення полиць
- 2 Верхній нагрівальний елемент
- 3 Нагрівальний елемент гриля
- 4 Прискорене нагрівання
- 5 Прискорене охолодження
- 6 Підтримка в нагрітому стані
- 7 Нижній нагрівальний елемент
- 8 Положення чистки
- 9 Положення роботи з вентилятором



Функції залежать від моделі пристрою!

Таблиця режимів	Діапазон температур (°C)
Нагрівання згори та знизу	40-280
Нагрівання згори та знизу з обдуванням	40-280
Приготування з використанням вентилятора	40-280
Режим «3D»	40-280
Режим для піци	40-280
Великий гриль з використанням вентилятора	40-280
Турбогриль	40-280
Нижній гриль	40-280
Eco Fan Heating (Нагрівання+вентилятор – економічний)	160-220
Нагрівання знизу	40-220
Підтримка в нагрітому стані	40-100



З міркувань безпеки в усіх режимах, за винятком режиму підтримки в нагрітому стані, не можна задати час приготування, який перевищує 6 годин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.



Під час налаштування на годиннику блиматимуть відповідні символи.



Не можна виставляти поточний час, коли духова шафа виконує якусь функцію або під час напівавтоматичного або автоматичного програмування духової шафи.



Навіть якщо духовка вимкнена, коли її дверцята відчинені, світиться лампа духовки.

### Використання духової шафи

1. Торкніться клавіші та утримуйте приблизно 2 секунди, щоб відкрити духовку.  
» Після того, як духовка увімкнеться, перший режим роботи буде відображений на дисплеї. Коли дисплей перебуває в такому стані, можна задавати час приготування, час завершення приготування і вмикати функцію швидкого нагрівання.



Через 20 секунд духовка автоматично вимкнеться, якщо за цей час не буде зроблено жодних налаштувань.

### Ручні налаштування температури й робочого режиму

Ви можете готувати, налаштовуючи температуру та робочий режим вручну для кожної страви, не встановлюючи тривалість приготування.

1. Торкніться кнопки , щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображений на дисплеї.
2. Оберіть режим приготування, торкаючись клавіш .
3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіші .  
» Символ заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіші .
6. Поставте страву в духовку.
7. Торкніться клавіші , щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .















» Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки збільшуватиметься в напрямку встановленого значення. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.

8. Духовка не вимкнеться автоматично, оскільки в режимі ручного налаштування параметрів приготування не був встановлений час приготування. Щоб закінчити приготування, натисніть клавішу .  
» Духовка завершить приготування, на дисплеї з'явиться символ .
9. Торкніться клавіші та утримуйте приблизно 2 секунди, щоб закрити духовку.

### Приготування через встановлення часу приготування;




















Ви можете впевнитись, що духовка вимкнеться, налаштовуючи температуру та робочий режим вручну для кожної страви, встановлюючи тривалість приготування, або розпочавши приготування з ручним налаштуванням параметрів приготування без встановлення часу приготування.



1. Торкніться кнопки , щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображений на дисплеї.
  2. Оберіть режим приготування, торкаючись клавіш .
  3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіші .
- » Символ  заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
  5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіші .
  6. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь  доки на дисплеї не з'явиться символ .
  7. Встановіть час приготування, торкаючись  /  та підтвердіть підтвердіть налаштування, торкнувшись клавіші .
- » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ .
8. Поставте страву в духовку.
  9. Торкніться клавіші  II, щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .
- » Духовка нагріється до заданої температури і підтримуватиме її до завершення обраного часу приготування.
- » Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки збільшуватиметься в напрямку встановленого значення. Ця температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.
10. Після закінчення приготування відображається повідомлення «End»(Готово) і лунає звуковий сигнал.
  11. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші.
- » Сигнал буде вимкнено, духовка автоматично завершить роботу.

## Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;

Ви можете впевнитись, що духовка буде працювати та вимкнеться автоматично, налаштуваючи температуру та робочий режим вручну для кожної страви, встановлюючи тривалість приготування та час закінчення приготування, або розпочавши приготування з ручним налаштуванням параметрів приготування без встановлення часу приготування.

1. Торкніться кнопки , щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображений на дисплеї.
  2. Оберіть режим приготування, торкаючись клавіш .
  3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіші .
- » Символ  заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
  5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіші .
  6. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь  доки на дисплеї не з'явиться символ .
  7. Встановіть час приготування, торкаючись  /  та підтвердіть підтвердіть налаштування, торкнувшись клавіші .
- » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ .
8. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь  доки на дисплеї не з'явиться символ .
  9. Встановіть час приготування, торкаючись клавіш  та підтвердіть підтвердіть налаштування, торкнувшись клавіші .
- » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразатиметься символ .
10. Поставте страву в духовку.
  11. Торкніться клавіші  II, щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .
- » Таймер духової шафи автоматично розрахує час початку приготування шляхом віднімання часу приготування від часу завершення приготування. Коли настане час початку приготування, духовка шафа увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Ця

температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.

12. Після закінчення приготування відображається повідомлення «End»(Готово) і лунає звуковий сигнал.

13. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші.

» Сигнал буде вимкнено, духовка автоматично завершить роботу.




Якщо ви хочете скасувати лише час приготування або час приготування та час завершення приготування після їх встановлення, скиньте час приготування.


### Налаштування швидкого попереднього нагрівання

Функція швидкого попереднього нагрівання дає змогу швидше досягнути потрібної температури в духовій шафі.





У режимах розморожування, Eco Fan Heating (Нагрівання+вентилятор – економічний), підтримки в нагрітому стані та очищення функція швидкого попереднього нагрівання не працює. У разі перебоїв електроживлення параметри швидкого попереднього нагрівання скасовуються.

1. Торкніться клавіші  після встановлення температури, режиму, часу приготування та часу закінчення приготування.


» На дисплеї відобразиться символ  та функція швидкого попереднього нагрівання буде увімкнена.

» Символ швидкого попереднього нагрівання зникає, щойно в духовій шафі встановиться потрібна температура. Після цього духовка знову переходить у режим, у якому вона перебувала до цього.

2. Торкніться клавіші  повторно, щоб відмінити функцію швидкого попереднього нагрівання.



» На дисплеї відобразиться символ  та функція швидкого попереднього нагрівання буде вимкнена.

### Вимкнення електричної духової шафи

Щоб вимкнути духову шафу, натисніть кнопку .



### Вмикання блокування клавіш

Використанню клавіш духової шафи можна запобігти, увімкнувши функцію блокування клавіш.

1. Торкайтесь клавіші  доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «OFF» (Вимкнено).

2. Натисніть кнопку (1), щоб увімкнути блокування клавіш.

» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ  світиться. Підтвердіть налаштування, торкнувшись .





Якщо увімкнено функцію блокування клавіш, клавіші духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування клавіш скасовано не буде.

### Щоб деактивувати функцію блокування клавіш, торкніться

1. Торкайтесь клавіші  доки на дисплеї не з'явиться символ .

» На дисплеї відобразиться «On» (Увімкнено).

2. Відключіть блокування клавіш, натиснувши кнопку .

» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «OFF» (Вимкнено). Підтвердіть налаштування, торкнувшись .



Якщо увімкнено функцію блокування клавіш, клавіші духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

### Налаштування сигналу таймера-будильника


Таймер пристрою можна використовувати для попередження чи нагадування незалежно від програми приготування.


Таймер-будильник не впливає на функції духовки. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, можна використати таймер-будильник, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.


1. Торкайтесь клавіши  доки на дисплеї не з'явиться символ .



Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою клавіш .

» Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ  світлитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.




3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ  почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

### Вимкнення звукового сигналу

1. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

» Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.





### Відміна звукового сигналу;

1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкайтесь клавіши  доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Натисніть й утримуйте клавішу , поки не відобразиться «00:00».



Відобразиться час подання сигналу таймера. У разі одночасного встановлення часу подання сигналу таймера та часу приготування відобразатиметься менший час.




### Зміна часу дня

1. Швидко торкайтесь клавіши  доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Встановіть час, торкаючись клавіш .
3. Торкніться символу  та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.








Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно. Поточний час не можна змінити, коли духова шафа виконує задану програму.

### Регулювання гучності

1. Коли духова шафа знаходиться у режимі очікування, з короткими інтервалами торкайтесь кнопки  до появи на дисплеї напису «VOL» (ГУЧН.).
2. Натисніть кнопки  для вибору одного з типів сигналу L0, L1 та L2.
3. Щоб підтвердити налаштування, натисніть кнопку  або зачекайте 4 секунди, не торкаючись кнопок.

### Відрегулюйте лампу для роботи в Економічному режимі.

1. Коли духова шафа знаходиться у режимі очікування, з короткими інтервалами торкайтесь кнопки  до появи на дисплеї напису «LP» (ЛАМП.).
2. Натисніть кнопки  для вибору функцій Увімк. чи Економічного режиму.
3. Щоб підтвердити налаштування, натисніть кнопку  або зачекайте 4 секунди, не торкаючись кнопок.
4. У разі вибору функції ON (УВІМК.): доки відкриті дверцята духової шафи, що знаходиться у режимі очікування, і під час експлуатації лампа постійно УВІМКЕНА.
5. У разі вибору функції ECO (Екон. режим): доки відкриті дверцята духової шафи, що знаходиться у режимі очікування, і під час експлуатації лампа ВМИКАЄТЬСЯ, а потім ВИМИКАЄТЬСЯ через 15 секунд.

У разі натиснення будь-якої кнопки під час експлуатації (окрім кнопок  і ) лампа ВМИКАЄТЬСЯ, а потім ВИМИКАЄТЬСЯ через 15 секунд.

## Таблиця часу приготування



Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

## Запікання та смаження



Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирого на деці	Один піддон	Стандартне деко*		3	180	25 ... 30
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітки**		2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
	Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		3	180
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
	Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	200
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55




		3-Стандартне деко* 5-Г либоке деко*				
Дрижджі	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один піддон	Скляна/металевапрямо кутна форма для випікання нагріль-решітці**		2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	10 ... 15
Біфштекс (цільний)/леченя	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 190	70 ... 90
Смажене курча (1,8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 190	60 ... 80
	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.  
\* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.  
\*\* Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

### Таблиця пробного приготування

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	2 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для		1 - 4	150	35 ... 45

		випікання на деко діаметром 26 см**				
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріля для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	180	50 ... 60
	Один піддон	Кругла металічна таріля для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	170	50 ... 60
	2 піддона	1-Кругла металічна таріля для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.** 4-Кругла металічна таріля для випікання на деко для солодкої випічки діаметром 20 см.**		1 - 4	170	50 ... 60

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

\* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

\*\* Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

### Нагрівання з вентилятором у економному режимі



Не змінюйте значення температури під час приготування в режимі "Нагрівання з вентилятором у економному режимі".



Не відкривайте дверцята під час приготування в режимі "Нагрівання з вентилятором у економному режимі". Якщо двері не відчинені, внутрішня температура є оптимальною для економії електроенергії і може відрізнятись від показаної на дисплеї.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*	3	160	25 ... 35
Печиво	Один піддон	Стандартне деко*	3	180	25 ... 35
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	45 ... 55
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	35 ... 45

\* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

### Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

### Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато.

Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.



Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

### Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

## Використання гриля












### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

### Увімкнення гриля

1. Торкніться кнопки , щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображений на дисплеї.
  2. Оберіть необхідний режим грилю, торкаючись клавіш .
  3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіші .
- » Символ  заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
  5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіші .
  6. Торкніться клавіші  , щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .

» Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки

### Таблиця часу приготування на грилі

#### Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	Решітчастий гриль	4..5	250	20...25 хв. #
Нарізане курча	Решітчастий гриль	4..5	250	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4..5	250	20...25 хв.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4..5	250	25...30 хв. #
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4..5	250	25...30 хв. #
Грінки *	Решітчастий гриль	4	250	1...3 хв.


# залежно від товщини  
\*Передньо розігрійте протягом 5 хвилин  
\*\*Якщо температуру решітки вашого продукту неможливо відрегулювати, гриль буде працювати при рекомендованій температурі.


Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	250	1...3 мин.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	250	25...35 мин.

Перевіряйте страву після 2/3 від загального часу жарки.  
Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5 хвилин.

збільшуватиметься в напрямку встановленого значення. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.

7. Щоб закінчити приготування, натисніть клавішу  ще раз.

» Духовка завершить приготування, на дисплеї з'явиться символ .

### Вимкнення гриля

1. Торкніться клавіші  та утримуйте приблизно 2 секунди, щоб закрити духовку.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

## 6 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення.

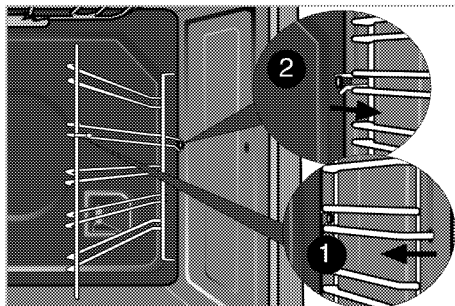
Це може пошкодити панель управління!

### Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

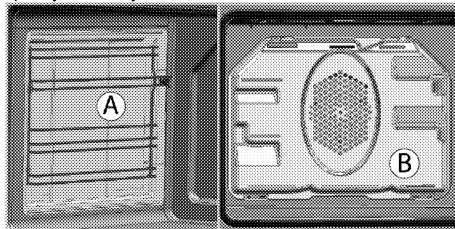
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



### Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні, що мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блищати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.



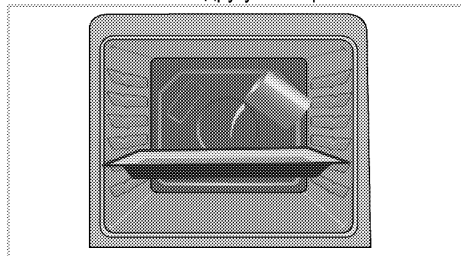


## Просте чищення паром

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 500 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Виберіть функцію простого чищення паром. На екрані відобразиться тривалість чищення, її не можна змінити. Ви можете встановити час завершення виконання функції чищення.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
5. Сійкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.



Під час роботи у режимі простого очищення паром, вода, що була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруду всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішній поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.

## Очищення дверцят духовки

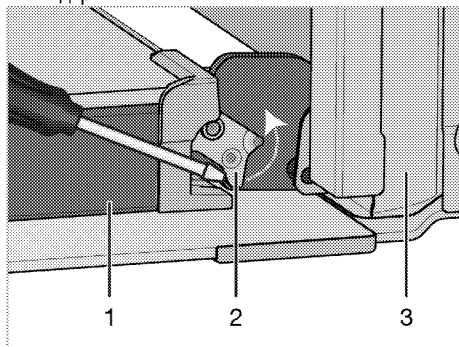
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



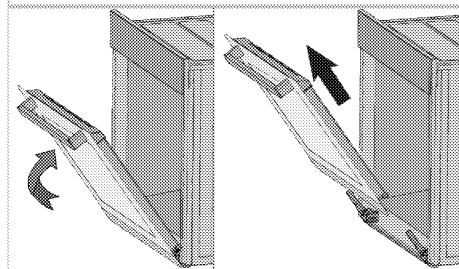
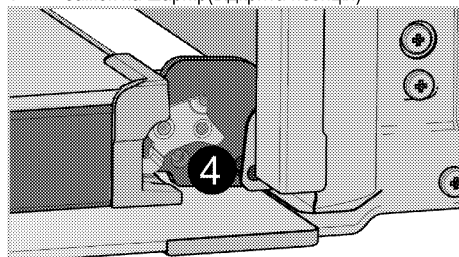
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребокми. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

## Демонтаж дверцят духової шафи

1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте затискачі на корпусі шарніра (2) на правій та лівій сторонах передніх дверей, натиснувши на гачок, як показано на малюнку. Замок повинен виглядати як (4), коли він відкритий.



- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуňte передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.



Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петель.

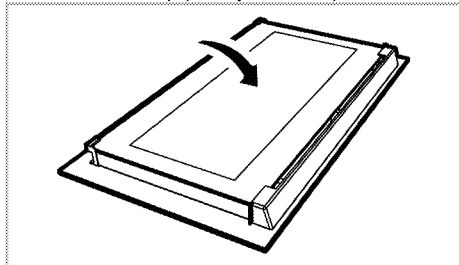
## Функція "Soft Open & Soft Close"

Деякі моделі можуть включати функцію "Soft Close & Soft Open". Функція Soft Close дозволяє користувачеві гладко закрити дверцята дверцят, приблизно до 15 см від закритого положення та обережно натискаючи її. Автоматична демпферна система дозволяє м'яко закрити двері. Подібна особливість спостерігається, коли двері духовки повністю відкриті; Приблизно 9 см від повністю відкритого положення система заслінки забезпечує легке відкриття.

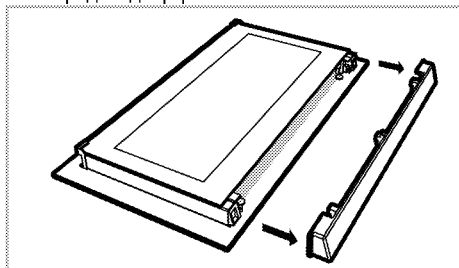
## Виймання внутрішнього скла дверцят (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

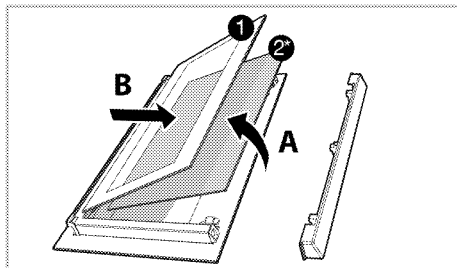
1. Відчиніть дверцята духової шафи.



2. Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



3. Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку А та витягніть у напрямку В.



1. Найглибша скляна панель
- 2\* Найглибша скляна панель. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
4. Якщо пристрій має середню скляну панель(2); Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).
5. Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2). Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі. (Якщо пристрій має середню скляну панель), внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).
6. Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі. Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.
7. Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

## Заміна лампи освітлення духової шафи






### НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолів. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

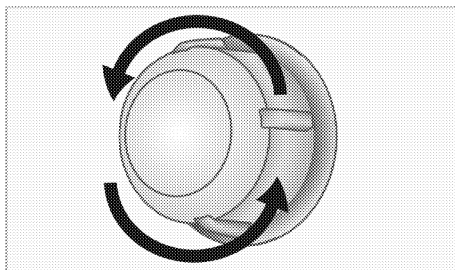


У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 ° С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.

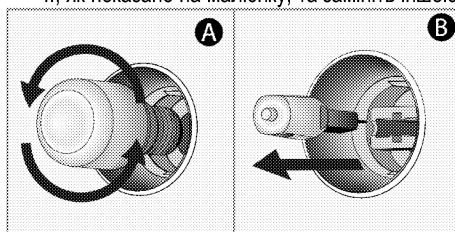
	Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.
	Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.
	Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

**Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:**

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

## 7 Пошук та усунення несправностей

### Під час використання духової шафи виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

### Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

### Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

### Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

### Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütluce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.